เตาไมโครเวฟ

คู่มือผู้ใช้

MC35J8088**

ภาษาไทย

สารบัญ

การใช้คู่มือนี้ **3**

คู่มือนี้จะใช้สัญลักษณ์ต่อไปนี้: 3

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย **4**

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย 4

การติดตั้ง **12**

มีชิ้นส่วนใดบ้าง 12
สถานที่ติดตั้ง 15
จานหมุน 15

การบำรุงรักษา **16**

การทำความสะอาด 16
การเปลี่ยนชิ้นส่วน (ซ่อมแซม) 17
การดูแลเมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน 17

ก่อนการเริ่มต้น **18**

นาฬิกา 18
เสียง (เปิด/ปิด) 19
การประหยัดพลังงาน 19
เกี่ยวกับพลังงานไมโครเวฟ 20
ภาชนะสำหรับปรุงด้วยไมโครเวฟ 21

การทำงาน **23**

แผงควบคุม 23
โหมดกำหนดเอง 26
โหมดอัตโนมัติ 33
ฟังก์ชั่นพิเศษ 35

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด **37**

ปรุงอาหารอัตโนมัติ 37
การปรุงอาหารด้วยตนเอง 61
รวดเร็วและสะดวก 73

การแก้ไขปัญหา **74**

จุดตรวจสอบ 74
รหัสข้อมูล 81

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค **82**

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 2 3/17/2015 9:56:48 PM

การใช้คู่มือนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมาย เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้:

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหารที่มีประโยชน์
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

คู่มือนี้จะใช้สัญลักษณ์ต่อไปนี้:

คำเตือน

อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**

ข้อควรระวัง

อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจ**ทำให้เกิดการบาดเจ็บเพียงเล็กน้อยหรือทรัพย์สินเสียหาย**

หมายเหตุ

เคล็ดลับ คำแนะนำ หรือข้อมูลที่ช่วยให้ผู้ใช้สามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้ดีขึ้น

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 3 3/17/2015 9:56:49 PM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเท่านั้น

คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน: อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่องซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

อุปกรณ์นี้ออกแบบมาสำหรับใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น และไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานเช่น:

- พื้นที่ครัวพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานแบบอื่นๆ
- โรงเรือนเกษตร
- โดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล และสภาพแวดล้อมที่พักอาศัยอื่นๆ
- สภาพแวดล้อมแบบเบดแอนด์เบรกฟาสต์

คำเตือน: ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 4 3/17/2015 9:56:49 PM

คำเตือน: อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามมิให้เด็กเป็นผู้ทำความสะอาดและบำรุงรักษา ยกเว้นเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและมีการดูแลโดยผู้ใหญ่

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหารและเครื่องดื่ม การทำให้อาหารหรือผ้าแห้ง และการให้ความร้อนกับแผ่นให้ความร้อน รองเท้าสวมในบ้าน ฟองน้ำ ผ้าหมาด และวัสดุอื่นในลักษณะเดียวกันอาจเกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ติดไฟ หรือเพลิงไหม้

ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ

คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

คำเตือน: ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม

ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 5 3/17/2015 9:56:49 PM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน

อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคลที่มีสภาพร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือจิตที่ไม่ปกติ รวมถึงเด็กหรือบุคคลที่ขาดประสบการณ์ความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล โปรดระวังมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟเพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

อุปกรณ์นี้ไม่สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดน้ำ

เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย

ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้

ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์ (ตั้งอิสระ) เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 6 3/17/2015 9:56:49 PM

การทำงานของเตาอบเท่านั้น - อุปกรณ์เสริม

คำเตือน: เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง

ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

คำเตือน: ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน ควรดูแลให้พ้นมือเด็ก

ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

คำเตือน: ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้

คำเตือน: อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน

โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด

อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล

อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงมากเมื่ออุปกรณ์นี้ทำงาน

ประตูหรือพื้นผิวภายนอกอาจร้อนจัดเมื่ออุปกรณ์ทำงาน

ดูแลให้อุปกรณ์และสายไฟพ้นมือเด็กที่อายุต่ำกว่า 8 ปี

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 7 3/17/2015 9:56:49 PM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ความปลอดภัยทั่วไป

⚠ คำเตือน

ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมอุปกรณ์

ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่นสำหรับฟังก์ชั่นไมโครเวฟ

เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ

ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ

อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ

นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง

ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ

ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ

ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก

ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่

ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด

ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์

อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก

ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์

ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 8 3/17/2015 9:56:49 PM

ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อ หรือหม้อแปลงไฟฟ้า

ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ

ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ

ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ

ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ

ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง

โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ

ให้เด็กอยู่ห่างจากประตูที่เปิดหรือปิด เนื่องจากอาจชนกับประตูหรือทำให้ประตูหนีบนิ้วได้

คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างอุ่นถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น

ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:

- แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
- พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
- โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น

ห้ามวางถาดหรือตะแกรงในน้ำหลังจากที่ทำอาหารทันที เนื่องจากอาจทำให้ถาดหรือตะแกรงเกิดการแตกหักหรือเสียหายได้

อย่าใช้เตาไมโครเวฟสำหรับการทอดน้ำมัน เนื่องจากจะไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิของน้ำมันได้ ซึ่งอาจส่งผลให้ของเหลวที่ร้อนจัดมีความร้อนสูงเกินไป

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 9 3/17/2015 9:56:49 PM

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

⚠ ข้อควรระวัง

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน

สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง

ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้

ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้ อย่าให้ความร้อนขวด เหยือก หรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ

ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง

ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก

คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น

ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก

ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ

ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)

ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 10 3/17/2015 9:56:49 PM

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป (ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเท่านั้น)

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

A. ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใดๆ

B. ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

C. ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

1) ประตู (งอ)

2) บานพับประตู (แตกหักหรือหลวม)

3) ซีลประตูและผิวของซีล

D. ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

Samsung จะเรียกเก็บค่าบริการซ่อมแซม สำหรับการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือซ่อมจุดบกพร่องที่ไม่ใช่ส่วนสำคัญ ถ้าความเสียหายของอุปกรณ์ และ/หรือความเสียหายหรือการสูญเสียอุปกรณ์เสริมนั้นเกิดจากการกระทำของผู้ใช้ รายการที่ครอบคลุมได้แก่:

A. รอยบุบ รอยขีดข่วน ประตู มือจับ แผงด้านนอก หรือแผงควบคุมแตกหัก

B. ถาดแตกหรือสูญหาย ล้อเลื่อนนำทาง เฟืองวงแหวน หรือตะแกรงลวด

- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอย่างอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

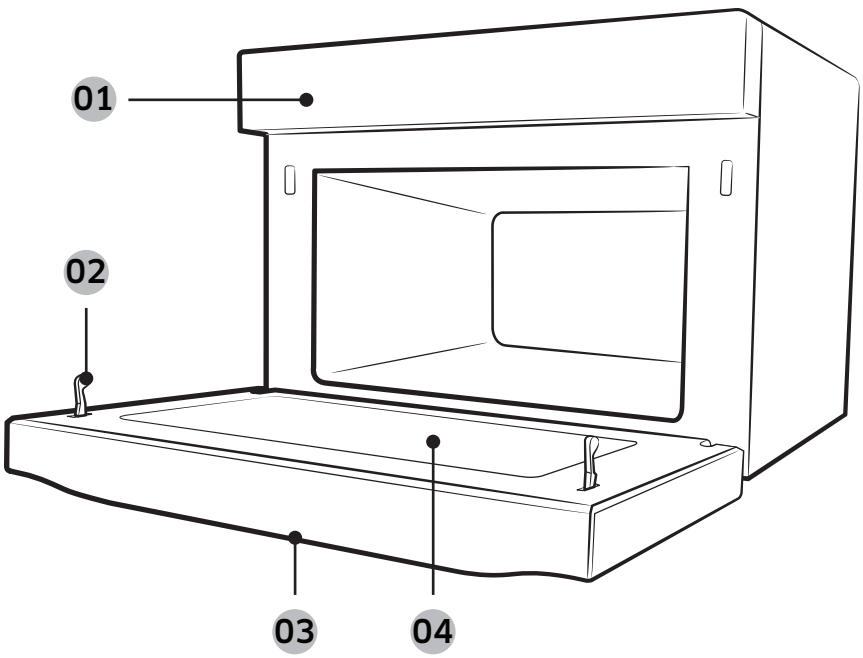
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 11 3/17/2015 9:56:49 PM

การติดตั้ง

มีชิ้นส่วนใดบ้าง

โปรดตรวจสอบว่าชิ้นส่วนและอุปกรณ์เสริมทั้งหมดนี้อยู่ในบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ ถ้าคุณพบปัญหากับเตาอบหรืออุปกรณ์เสริม โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ Samsung ในพื้นที่หรือผู้ขายปลีก

ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับเตาอบ



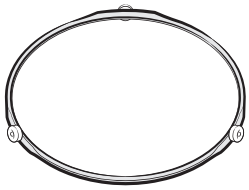
01 แผงควบคุม **02** ล็อคประตูนิรภัย **03** ด้ามจับประตู

04 ประตู

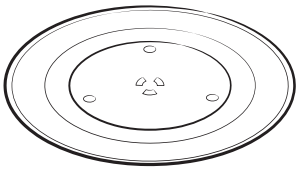
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 12 3/17/2015 9:56:49 PM

อุปกรณ์เสริม

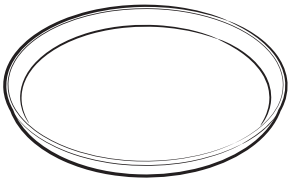
เตาอบของคุณมาพร้อมกับอุปกรณ์เสริมที่ช่วยให้คุณจัดเตรียมอาหารประเภทต่าง ๆ



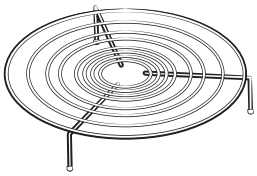
วงแหวน



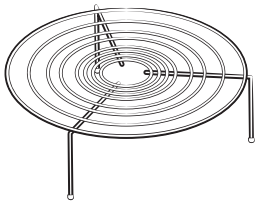
จานหมุน



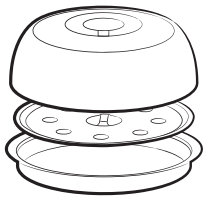
จานอบเกรียม



ตะแกรงต่ำ



ตะแกรงสูง



โถนึ่ง

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 13 3/17/2015 9:56:50 PM

การติดตั้ง

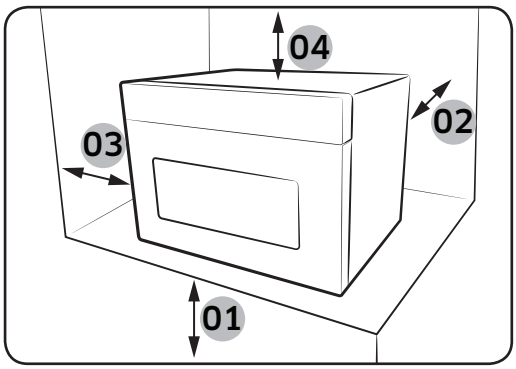
วงแหวน	วางที่กึ่งกลางของฐาน ใช้สำหรับรองรับจานหมุน
จานหมุน	วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง ใช้เป็นฐานรองสำหรับการปรุงอาหาร
ตะแกรง	ใช้ตะแกรงอย่างใดอย่างหนึ่งในการปรุงอาหารสองจานในเวลาเดียวกัน วางจานขนาดเล็กบนจานหมุนและอีกจานบนตะแกรงที่เลือกไว้ คุณสามารถตะแกรงเหล่านี้กับการปรุงด้วยการย่าง ความร้อน หรือแบบผสม **หมายเหตุ** โปรดอย่าใช้ตะแกรงโลหะกับโหมดไมโครเวฟ
จานอบเกรียม	วางบนจานหมุน ใช้ในการอบอาหารให้เหลืองเกรียม หรือทำให้ขนมอบหรือพิซซ่ากรอบ
โถนึ่ง	โถนึ่งเป็นชุดของฝาสเตนเลส ถาดนึ่ง และจานอบเกรียม ซึ่งออกแบบมาสำหรับการปรุงด้วยวิธีนึ่ง ใช้ในการทำให้อาหารเช่น ขนมอบและแป้งพิซซ่าเกรียมด้วยไมโครเวฟหรือการย่างและอบด้วยความร้อน

หมายเหตุ

- ห้ามใช้เตาอบหากไม่มีจานหมุนอยู่บนวงแหวน

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 14 3/17/2015 9:56:50 PM

สถานที่ติดตั้ง



01 85 ซม. จากพื้น

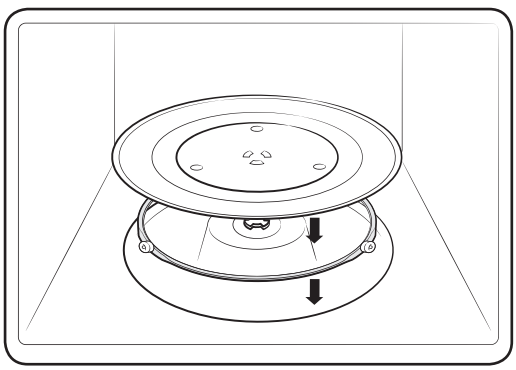
02 10 ซม. จากผนังด้านหลัง

03 10 ซม. จากด้านข้าง

04 20 ซม. จากด้านบน

- เลือกพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ อยู่เหนือพื้นประมาณ 85 ซม. พื้นผิวต้องรองรับน้ำหนักของเตาอบได้
- ห้องที่สามารถระบายอากาศได้อย่างปลอดภัย อยู่ห่างจากผนังด้านหลังและผนังด้านข้างอย่างน้อย 10 ซม. และห่างจากผนังด้านบน 20 ซม.
- ห้ามติดตั้งเตาอบในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาไมโครเวฟหรือเครื่องทำความร้อนอื่นๆ
- โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดของอุปกรณ์จ่ายไฟของเตาอบ ใช้สายสำหรับต่อที่ได้รับการรับรองเท่านั้น ถ้าคุณจำเป็นต้องใช้
- เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก

จานหมุน



นำวัสดุที่เป็นบรรจุภัณฑ์ภายในเตาอบออก ติดตั้งวงแหวนรองและจานหมุน ทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 15 3/17/2015 9:56:50 PM

การบำรุงรักษา

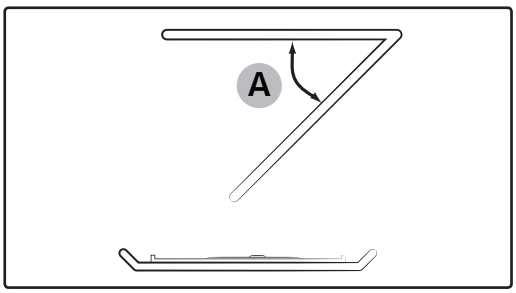
การทำความสะอาด

ทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกจับตัวที่บนหรือด้านในเตาอบ และโปรดให้การดูแลเป็นพิเศษสำหรับประตู ซีลประตู รวมทั้งจานหมุนและวงแหวน (เฉพาะรุ่นที่มีให้เท่านั้น)
ถ้าไม่สามารถเปิดหรือปิดประตูได้อย่างสะดวก โปรดตรวจสอบว่าซีลประตูมีสิ่งสกปรกจับตัวอยู่หรือไม่ ให้ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำยาล้างจานในการทำความสะอาดทั้งด้านในและด้านนอกเตาอบ ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

วิธีการขจัดสิ่งสกปรกภายในเตาอบที่มีกลิ่นเหม็นและล้างออกยาก

1. ในขณะที่เตาอบว่าง ให้วางถ้วยน้ำมะนาวที่กึ่งกลางจานหมุน
2. อบเตาเป็นเวลา 10 นาที โดยใช้พลังงานสูงสุด
3. เมื่อหมดเวลา ให้รอจนกว่าเตาอบจะเย็นลง จากนั้นให้เปิดประตูแล้วทำความสะอาดช่องที่ใช้อบอาหาร

วิธีทำความสะอาดรุ่นที่มีขดลวดความร้อนหมุนได้อยู่ภายใน



ในการทำความสะอาดส่วนบนของช่องที่ใช้อบอาหาร ให้ดึงขดลวดความร้อนด้านบนลงประมาณ 45° (A) ดังที่ปรากฏในภาพ วิธีนี้จะช่วยให้สามารถทำความสะอาดด้านบนได้ เมื่อทำความสะอาดเสร็จแล้ว ให้ดันขดลวดความร้อนกลับเข้าที่

⚠ ข้อควรระวัง

- ดูแลประตูและซีลประตูให้สะอาดอยู่เสมอ และตรวจสอบว่าประตูสามารถเปิดและปิดได้สะดวก มิฉะนั้นอาจทำให้อายุการใช้งานเตาอบสั้นลง
- โปรดระวังอย่าให้น้ำกระเซ็นลงไปในช่องระบายอากาศของเตาอบ
- ห้ามใช้สารที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือสารเคมีในการทำความสะอาด
- หลังจากใช้งานเตาอบทุกครั้ง ให้ใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ เพื่อทำความสะอาดช่องภายในเตาอบ หลังจากรอให้เตาอบเย็นลงแล้ว

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 16 3/17/2015 9:56:50 PM

การเปลี่ยนชิ้นส่วน (ซ่อมแซม)

⚠ คำเตือน

เตาอบนี้ไม่มีชิ้นส่วนใดที่ผู้ใช้สามารถนำออกได้ โปรดอย่าเปลี่ยนชิ้นส่วนหรือซ่อมแซมเตาอบด้วยตนเอง

- ถ้าคุณพบปัญหาที่บริเวณบานพับ ซีล และ/หรือประตู โปรดติดต่อช่างที่มีประสบการณ์หรือศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้านเพื่อรับความช่วยเหลือด้านเทคนิค
- ถ้าคุณต้องการเปลี่ยนหลอดไฟ โปรดติดต่อศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้าน โปรดอย่าเปลี่ยนชิ้นส่วนด้วยตนเอง
- ถ้าคุณพบปัญหาที่บริเวณตัวเครื่องด้านนอกเตาอบ ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งพลังงาน แล้วติดต่อศูนย์บริการของ Samsung ที่อยู่ใกล้บ้าน

การดูแลเมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน

- ถ้าคุณไม่ได้ใช้งานเตาอบเป็นระยะเวลานาน ให้ถอดปลั๊กไฟออกและเคลื่อนย้ายเตาอบไปไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่น ฝุ่นและความชื้นที่ก่อตัวภายในเตาอบอาจมีผลต่อประสิทธิภาพของเตาอบ

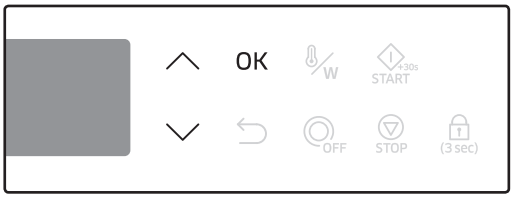
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 17 3/17/2015 9:56:50 PM

ก่อนการเริ่มต้น

มีองค์ประกอบสองสามอย่างที่คุณควรทราบก่อนที่จะไปดูตำรับอาหาร ก่อนหรือระหว่างโหมดการปรุงอาหารแบบใดก็ตาม คุณสามารถตั้งค่า/เปลี่ยนเวลาในนาฬิกาหรือเครื่องจับเวลาได้ตามต้องการ

นาฬิกา

การตั้งค่าเวลาในนาฬิกาให้ถูกต้องเป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้การทำงานอัตโนมัติทำได้อย่างถูกต้อง



1. เปิดเตาอบและรอสักครู่เพื่อเข้าสู่สถานะสแตนด์บาย ส่วนชั่วโมงจะกะพริบ
2. ใช้ปุ่มลูกศรเพื่อตั้งชั่วโมง จากนั้นกด **OK (ตกลง)** ส่วนนาทีจะกะพริบ
3. ใช้ปุ่มลูกศรเพื่อตั้งนาที จากนั้นกด **OK (ตกลง)**

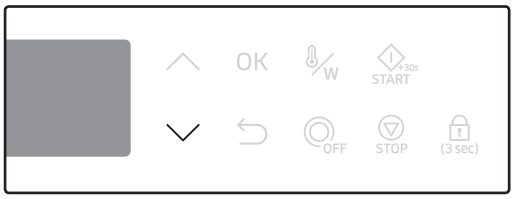
หมายเหตุ

- ในการเปลี่ยนเวลาปัจจุบันในภายหลัง ให้กดปุ่มลูกศรขึ้น (∧) ค้างไว้ 3 วินาทีและทำตามขั้นตอนข้างต้น
- เวลาจะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ระหว่างการปรุงอาหาร

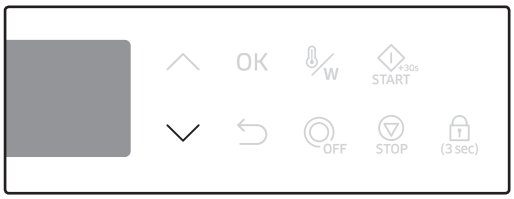
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 18 3/17/2015 9:56:51 PM

เสียง (เปิด/ปิด)

คุณสามารถเปิดหรือปิดเสียงสัญญาณหรือเสียงเตือนได้ การตั้งค่านี้ใช้ได้เฉพาะในสถานะสแตนด์บาย (ขณะที่เครื่องแสดงเวลาปัจจุบัน)

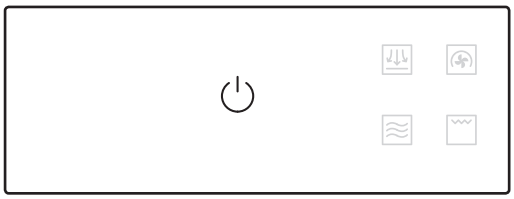


ในการปิดเสียง ให้กด ∨ ค้างไว้ 3 วินาที "**OFF**" (ปิด) จะปรากฏในจอแสดงผล



ในการเปิดเสียง ให้กด ∨ ค้างไว้ 3 วินาที "**ON**" (เปิด) จะปรากฏในจอแสดงผล

การประหยัดพลังงาน



ในการลดการใช้พลังงาน ให้กด ⏻ เป็นเวลา 1 วินาที การตั้งค่านี้ใช้ได้เฉพาะในสถานะสแตนด์บาย (ขณะที่เครื่องแสดงเวลาปัจจุบัน)

หมายเหตุ

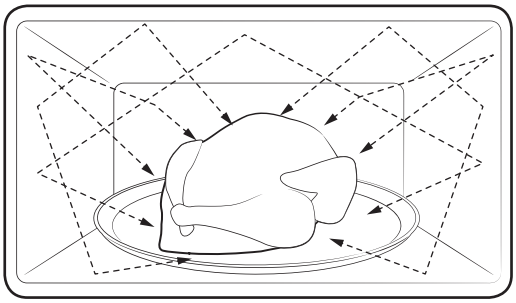
- เมื่อตั้งค่าเตาอบหลังจากไม่ได้ใช้งาน 5 นาที เตาอบจะยกเลิกการทำงานที่ดำเนินอยู่และเข้าสู่สถานะสแตนด์บาย
- ถ้าเตาอบถูกหยุดทำงานชั่วคราวมากกว่า 25 นาทีขณะปรุงอาหาร เตาอบจะเข้าสู่สถานะสแตนด์บาย

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 19 3/17/2015 9:56:51 PM

ก่อนการเริ่มต้น

เกี่ยวกับพลังงานไมโครเวฟ

ไมโครเวฟคือคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าความถี่สูง เตาอบใช้แม็กเนตรอนในตัวเพื่อสร้างไมโครเวฟซึ่งใช้ในการปรุงหรืออุ่นอาหารโดยไม่ทำให้อาหารเสียรูปทรงหรือสีเปลี่ยนไป



1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะกระจายอย่างเป็นระเบียบทั่วทั้งระบบกระจายพลังงาน นี่คือเหตุผลที่ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน
2. ไมโครเวฟจะมีการดูดซับลงในอาหารจนถึงความลึกประมาณ 2.5 ซม. จากนั้น พลังงานไมโครเวฟจะกระจายตัวไปภายในอาหารขณะที่การปรุงอาหารดำเนินต่อไป
3. เวลาในการปรุงอาหารจะขึ้นอยู่กับเงื่อนไขของอาหารดังต่อไปนี้
   - ปริมาณและความหนาแน่น
   - ปริมาณน้ำภายในอาหาร
   - อุณหภูมิเริ่มต้น (โดยเฉพาะอาหารแช่แข็ง)

หมายเหตุ

อาหารที่ปรุงแล้วจะคงความร้อนไว้ที่ส่วนกลางหลังจากที่ปรุงเสร็จ นี่คือเหตุผลที่คุณต้องพักอาหารตามเวลาที่ระบุไว้ในคู่มือนี้ เพื่อให้การปรุงอาหารสม่ำเสมอทั่วถึงกัน

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 20 3/17/2015 9:56:51 PM

ภาชนะสำหรับปรุงด้วยไมโครเวฟ

ภาชนะที่ปรุงอาหารต้องยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ เพื่อให้มีประสิทธิภาพสูงสุด ไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง ดังนั้น ห้ามมิให้ใช้ภาชนะโลหะในการปรุงอาหาร ภาชนะที่มีข้อความแจ้งว่าเหมาะสำหรับไมโครเวฟจะสามารถใช้งานได้ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะที่เหมาะสม โปรดดูคู่มือต่อไปนี้ และใช้วางแก้วน้ำหรืออาหารไว้บนจานหมุน

ความต้องการ:

- กันแบนและขอบตรง
- ฝาปิดแน่นหนา
- กระทะที่มีสมดุล ซึ่งด้ามจับมีน้ำหนักน้อยกว่าตัวกระทะ

วัสดุ		ใช้กับไมโครเวฟได้	คำอธิบาย
ฟอยล์อะลูมิเนียม		△	ใช้สำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อไม่ให้อาหารสุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานอบเกรียม		○	ห้ามใช้สำหรับการอุ่นให้ร้อนเกิน 8 ชั่วโมง
กระเบื้องขาวหรือกระเบื้องดินเผา		○	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง		○	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน	ถ้วยหรือภาชนะโฟม	○	ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
	ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✕	อาจติดไฟ
	กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✕	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว	ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	○	ใช้ได้กับไมโครเวฟ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
	เครื่องแก้วบาง	○	แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว
	โถแก้ว	○	เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น นำฝาออกก่อนที่จะปรุงอาหาร

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 21 3/17/2015 9:56:52 PM

ก่อนการเริ่มต้น

วัสดุ		ใช้กับไมโครเวฟได้	คำอธิบาย
โลหะ	จาน	✕	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
	ถุงแช่แข็งพร้อมลวดมัดปาก	✕	
กระดาษ	จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	○	ใช้สำหรับการปรุงในระยะเวลาสั้นๆ และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
	กระดาษรีไซเคิล	✕	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก	ภาชนะ	○	ใช้ภาชนะพลาสติกทนความร้อนเท่านั้น พลาสติกบางชนิดอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง
	ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	○	ใช้รักษาความชุ่มของอาหารหลังจากปรุงอาหารแล้ว
	ถุงแช่แข็ง	△	ใช้ถุงที่นำไปต้มได้หรือระบุว่าใช้กับเตาอบได้เท่านั้น
กระดาษมันหรือกระดาษไข		○	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

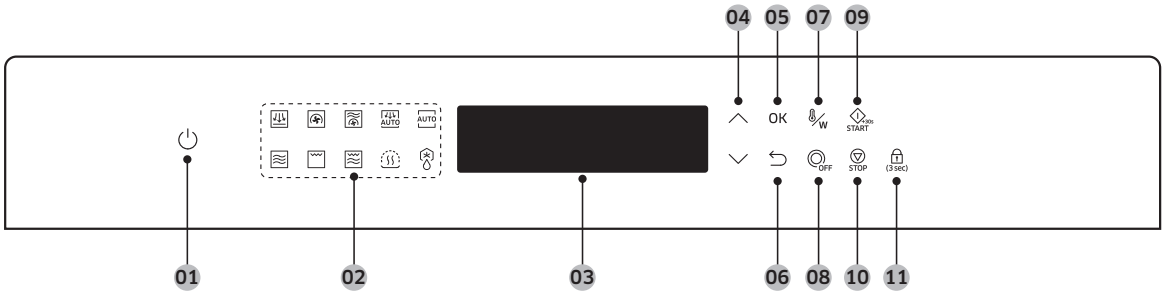
○ : เหมาะสำหรับไมโครเวฟ △ : ใช้อย่างระมัดระวัง ✕ : ไม่เหมาะสำหรับไมโครเวฟ

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 22 3/17/2015 9:56:52 PM

การทำงาน

แผงควบคุม

แผงด้านหน้าประกอบด้วยวัสดุและสีที่หลากหลาย เพื่อนำเสนอคุณภาพที่ดีขึ้น ลักษณะของเตาอบอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ



01	**เพาเวอร์**	ใช้ในการเปิดและปิดเครื่อง
02	**แผงคุณสมบัติ**	กดเพื่อเลือกโหมดการปรุงอาหารหรือฟังก์ชั่นที่ต้องการ
03	**จอแสดงผล**	แสดงข้อมูลที่จำเป็นสำหรับฟังก์ชั่นหรือการตั้งค่าที่เลือกไว้
04	**ขึ้น/ลง:**	ใช้ปรับการตั้งค่าสำหรับรายการที่เลือกไว้
05	**ตกลง**	กดเพื่อยืนยันการตั้งค่าของคุณ
06	**กลับ**	กดเพื่อกลับสู่การตั้งค่าเริ่มต้น
07	**ระดับอุณหภูมิ/พลังงาน**	ใช้เปลี่ยนอุณหภูมิหรือระดับพลังงาน
08	**จานหมุน**	กดเพื่อเปิดและปิดจานหมุน
09	**เริ่มทำงาน**	กดเพื่อเริ่มการปรุงอาหาร ปุ่มนี้ยังสามารถใช้กับการอุ่นเตาอบอย่างรวดเร็วด้วยระดับพลังงานสูงสุด
10	**หยุด**	กดเพื่อหยุดการทำงาน ปุ่มนี้ยังสามารถใช้ยกเลิกโหมดปัจจุบัน+
11	**ล็อคป้องกันเด็ก**	กดค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อเปิดหรือปิด ล็อคป้องกันเด็กใช้ได้เฉพาะในสถานะสแตนด์บายเท่านั้น

หมายเหตุ

- **สถานะสแตนด์บาย**: หลังจากไม่มีการใช้งานแผงควบคุมเป็นเวลา 5 นาที เตาอบจะเข้าสู่สถานะสแตนด์บายซึ่งจะแสดงเฉพาะเวลาปัจจุบัน หลังจากไม่มีการใช้งานเป็นเวลา 25 นาที เตาอบจะเข้าสู่สถานะหยุด
- **สถานะหยุด**: เมื่อเตาอบเริ่มทำงานอีกครั้งหลังจากปิดลง จะมีเพียงปุ่มที่เกี่ยวข้องกับการทำงานล่าสุดเท่านั้นที่สว่างขึ้น ในการเปลี่ยนเป็นสถานะสแตนด์บาย ให้กด **เพาเวอร์** อีกครั้ง

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 23 3/17/2015 9:56:52 PM

การทำงาน

ภาพรวมของคุณสมบัติ

คุณสมบัติ			ช่วงอุณหภูมิ	อุณหภูมิเริ่มต้น	เวลาสูงสุด
โหมดกำหนดเอง		**เพิ่มพลังความร้อน**	160-230 °C	200 °C	60 นาที
			โหมดเพิ่มพลังความร้อนนั้นคล้ายกับโหมดอบด้วยความร้อน แต่ขดลวดความร้อนจะให้ความร้อนมากกว่า และกระจายกระแสลมร้อนที่มากขึ้นภายในเตาอบ ซึ่งออกแบบมาให้ปรุงอาหารได้รวดเร็วขึ้น และยังคงทำให้อาหารมีรสชาติดี		
		อบ	40-230 °C	180 °C	60 นาที
			ขดลวดความร้อนด้านบนจะให้ความร้อน ซึ่งกระจายไปทั่วภายในเตาอบด้วยพัดลมกระจายความร้อน ใช้โหมดนี้สำหรับอาหารแช่แข็งหรือการอบขนม		
		การอบความร้อนแบบผสม	40-200 °C 100-450 วัตต์	180 °C 450 วัตต์	60 นาที
			ขดลวดความร้อนให้ความร้อน และพัดลมกระจายความร้อนจะกระจายความร้อนไปทั่วทั้งเตาอบ และเสริมด้วยพลังงานไมโครเวฟ		
		ไมโครเวฟ	100-900 วัตต์	900 วัตต์	90 นาที
			พลังงานไมโครเวฟจะทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี		
		ย่าง	180 °C	180 °C	60 นาที
			ใช้สำหรับการย่างอาหารเช่นเนื้อสัตว์		
		อบและย่าง	180 °C 100-600 วัตต์	180 °C 600 วัตต์	60 นาที
			ขดลวดความร้อนจะให้ความร้อน และเสริมด้วยพลังงานไมโครเวฟ		

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 24 3/17/2015 9:56:52 PM

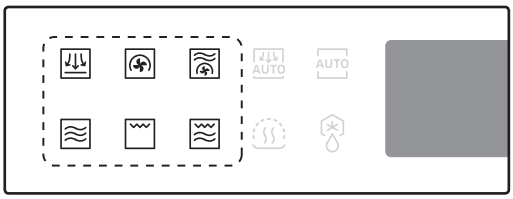
คุณสมบัติ			ช่วงอุณหภูมิ	อุณหภูมิเริ่มต้น	เวลาสูงสุด
โหมดอัตโนมัติ	AUTO	เพิ่มพลังความร้อนอัตโนมัติ	เพื่อให้ความสะดวกแก่ผู้ใช้โหมดเพิ่มพลังความร้อนเป็นครั้งแรก เตาอบนี้มีโปรแกรมอัตโนมัติให้ 20 โปรแกรมด้วยกัน		
	AUTO	อัตโนมัติ	สำหรับผู้เริ่มปรุงอาหาร เตาอบนี้มีโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติให้ทั้งหมด 55 โปรแกรม		
		การละลายน้ำแข็ง	เตาอบนี้มีโปรแกรมละลายน้ำแข็ง 5 แบบเพื่อให้ความสะดวก		
ฟังก์ชั่นพิเศษ		รักษาความร้อน	50-80 °C	60 °C	3 ชั่วโมง
			ใช้ในการอุ่นอาหารที่เพิ่งปรุงเสร็จให้ร้อนอยู่เสมอ		

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 25 3/17/2015 9:56:53 PM

การทำงาน

โหมดกำหนดเอง

ขั้นที่ 1 เลือกโหมด



ในแผงคุณสมบัติ ให้กด **โหมดกำหนดเอง** ตัวอย่างเช่น **อบความร้อน**
อุณหภูมิ (หรือระดับพลังงาน) เริ่มต้นจะกะพริบ

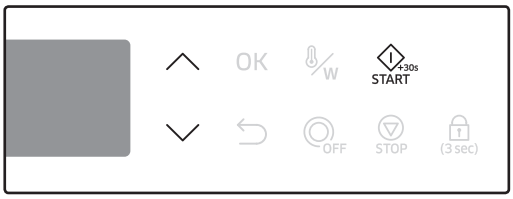
ขั้นที่ 2 ตั้งค่าอุณหภูมิหรือระดับพลังงาน

ใช้ปุ่ม ∧ / ∨ เพื่อปรับอุณหภูมิ (หรือระดับพลังงาน) จากค่าเริ่มต้น เมื่อเสร็จแล้ว ให้กด **OK (ตกลง)** เพื่อไปยังส่วนของเวลา

หมายเหตุ

ระดับพลังงานจะมีการปรับให้สอดคล้องกับอุณหภูมิที่ตั้งค่า ยกเว้นกรณีที่ระบุไว้เป็นอย่างอื่น
ถ้าไม่ได้กำหนดระดับพลังงานหรืออุณหภูมิภายใน 5 วินาที เตาอบจะเลื่อนไปยังส่วนของเวลาปรุงอาหาร

ขั้นที่ 3 ตั้งเวลาปรุงอาหาร

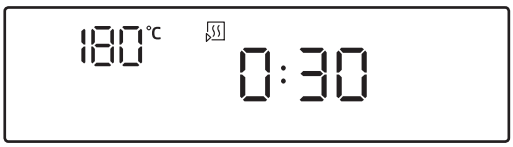


ใช้ปุ่ม ∧ / ∨ เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร เมื่อเสร็จแล้ว ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (+30s START)

หมายเหตุ

คุณสามารถตั้งเวลาปรุงอาหารหลังจากอุ่นเตา

ขั้นที่ 4 อุ่นเตาอบ



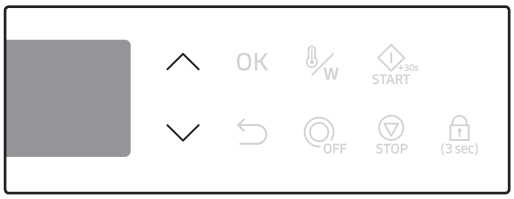
เตาอบจะถูกอุ่นร้อนตามอุณหภูมิที่กำหนด เมื่อเสร็จแล้ว เตาอบจะส่งเสียง และสัญลักษณ์ จะหายไป

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 26 3/17/2015 9:56:53 PM

⚠ ข้อควรระวัง

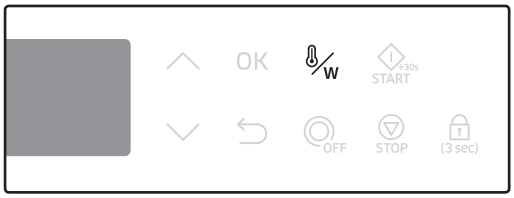
- ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตาเสมอ
- เตาไมโครเวฟอาจทำงาน 5 นาทีเพื่อระบายความร้อนเมื่ออุณหภูมิในช่องเตาอบร้อนจัดหลังจากการปรุงอาหาร ✳ จะปรากฏขึ้น

ในการกำหนดเวลาปรุงอาหารระหว่างการปรุงอาหาร



ใช้ปุ่ม ∧ / ∨ เพื่อปรับเวลาปรุงอาหาร การเปลี่ยนแปลงจะมีผลทันทีและเตาอบจะทำงานต่อด้วยการตั้งค่าใหม่

ในการเปลี่ยนอุณหภูมิหรือระดับพลังงานระหว่างการปรุงอาหาร



1. กดปุ่ม W อุณหภูมิ (หรือระดับพลังงาน) เริ่มต้นจะกะพริบ

2. ใช้ปุ่ม ∧ / ∨ เพื่อปรับอุณหภูมิ (หรือระดับพลังงาน) จากนั้นกด **OK (ตกลง)** หรือ W เพื่อยืนยันการเปลี่ยนแปลง

ในการหยุดทำงาน

กด **Stop (หยุด)** (STOP) หนึ่งครั้งเพื่อหยุดการทำงาน หรือกดสองครั้งเพื่อยกเลิกโหมดปัจจุบันและเข้าสู่สถานะสแตนด์บาย

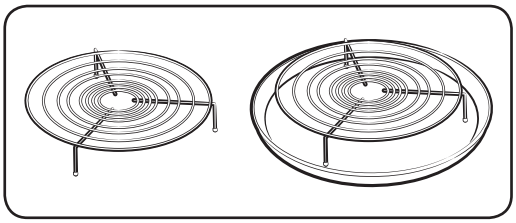
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 27 3/17/2015 9:56:54 PM

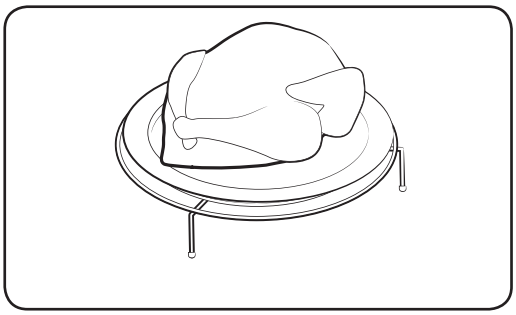
การทำงาน

เพิ่มพลังความร้อน

โหมดเพิ่มพลังความร้อนนั้นคล้ายกับโหมดอบด้วยความร้อน แต่ขดลวดความร้อนจะให้ความร้อนมากกว่า และกระจายกระแสลมร้อนที่มากขึ้นภายในเตาอบ ซึ่งออกแบบมาให้ปรุงอาหารได้รวดเร็วขึ้น และยังคงทำให้อาหารมีรสชาติดี คุณสามารถใช้ตะแกรงต่ำหรือใช้ตะแกรงต่ำร่วมกับจานอบเกรียมบนจานหมุน

ขั้นที่ 1	>	ขั้นที่ 2	>	ขั้นที่ 3	>	ขั้นที่ 4
เพิ่มพลังความร้อน		**อุณหภูมิ**		**เวลาปรุงอาหาร**		**อุ่นเตาอบ**





1. วางตะแกรงต่ำหรือใช้ตะแกรงต่ำร่วมกับจานอบเกรียมบนจานหมุน
2. ใส่อาหารในภาชนะปรุงอาหารที่เหมาะสม จากนั้นวางบนตะแกรงต่ำและปิดประตู
3. ปฏิบัติตามขั้นที่ 1-4 ใน **โหมดกำหนดเอง ในหน้า 26**
4. เมื่อปรุงอาหารเสร็จ “0:00” จะกะพริบ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

⚠ ข้อควรระวัง

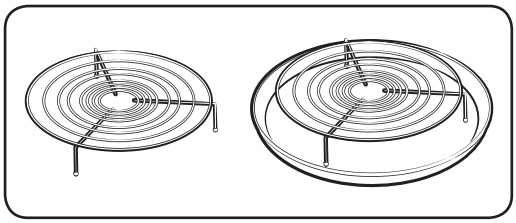
ห้ามใช้โหมดนี้สำหรับการอบขนมปัง หรือปรุงขนมอบ ความร้อนสูงจะทำให้ด้านบนของอาหารไหม้

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 28 3/17/2015 9:56:55 PM

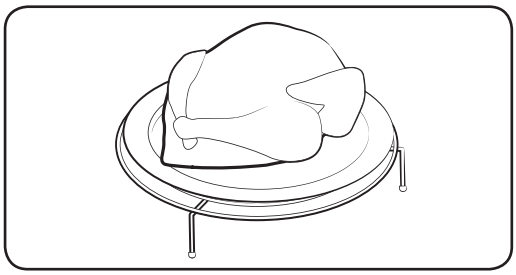
อบความร้อน

ขดลวดความร้อนด้านบนจะให้ความร้อน ซึ่งกระจายไปทั่วภายในเตาอบด้วยพัดลมกระจายความร้อน คุณสามารถใช้ตะแกรงต่ำหรือใช้ตะแกรงต่ำร่วมกับจานอบเกรียมบนจานหมุน ใช้โหมดนี้เพื่อทำบิสกิต สโคน ขนมปังก้อน และเค้ก รวมทั้งฟรุตเค้ก ซูเพสตรี และซูเฟล

ขั้นที่ 1	>	ขั้นที่ 2	>	ขั้นที่ 3	>	ขั้นที่ 4
อบ		**อุณหภูมิ**		**เวลาปรุงอาหาร**		**อุ่นเตาอบ**



1. วางตะแกรงต่ำหรือใช้ตะแกรงต่ำร่วมกับจานอบเกรียมบนจานหมุน



2. ใส่อาหารในภาชนะปรุงอาหารที่เหมาะสม จากนั้นวางบนตะแกรงต่ำและปิดประตู
3. ปฏิบัติตามขั้นที่ 1-4 ใน **โหมดกำหนดเอง ในหน้า 26**
4. เมื่อปรุงอาหารเสร็จ “0:00” จะกะพริบ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

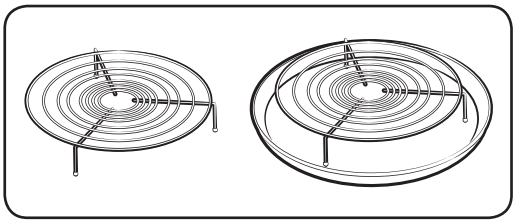
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 29 3/17/2015 9:56:55 PM

การทำงาน

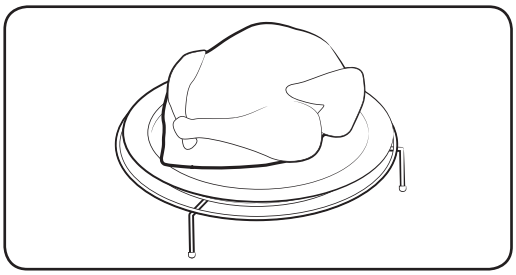
การอบความร้อนแบบผสม

โหมดปรุงอาหารแบบผสมนี้ใช้พลังงานไมโครเวฟผสมกับไอร้อน ทำให้ช่วยลดเวลาปรุงอาหารและทำให้อาหารมีลักษณะเหลืองกรอบได้ ใช้โหมดนี้กับเนื้อและเป็ดไก่ ตลอดจนอาหารอบหม้อดินและกราแตง สปันจ์เค้กและฟรุตเค้กเนื้อเบา พายและครัมเบิล ผักย่าง สโคน และขนมปัง

ขั้นที่ 1 **การอบความร้อนแบบผสม** > ขั้นที่ 2 **อุณหภูมิและระดับพลังงาน** > ขั้นที่ 3 **เวลาปรุงอาหาร** > ขั้นที่ 4 **อุ่นเตาอบ**



1. วางตะแกรงต่ำหรือใช้ตะแกรงต่ำร่วมกับจานอบเกรียมบนจานหมุน



2. ใส่อาหารในภาชนะปรุงอาหารที่เหมาะสม จากนั้นวางบนตะแกรงต่ำและปิดประตู
3. ปฏิบัติตามขั้นที่ 1-4 ใน **โหมดกำหนดเอง ในหน้า 26**
4. เมื่อปรุงอาหารเสร็จ “0:00” จะกะพริบ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

ข้อควรระวัง

ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่ใช้กับเตาอบได้ เช่น แก้ว ดินเผา หรือกระเบื้องที่ไม่มีขอบโลหะ

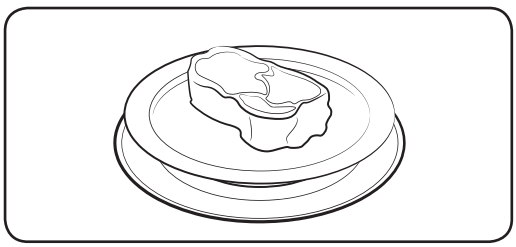
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 30 3/17/2015 9:56:55 PM

ไมโครเวฟ

ไมโครเวฟคือคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าความถี่สูง พลังงานไมโครเวฟจะทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

- ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่ใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

ขั้นที่ 1	>	ขั้นที่ 2	>	ขั้นที่ 3	>	ขั้นที่ 4
ไมโครเวฟ		**ระดับพลังงาน**		**เวลาปรุงอาหาร**		**-**



1. วางอาหารในภาชนะสำหรับไมโครเวฟ จากนั้นวางบนกึ่งกลางจานหมุน ปิดประตู
2. ปฏิบัติตามขั้นที่ 1-3 ใน **โหมดกำหนดเอง ในหน้า 26**
3. เมื่อปรุงอาหารเสร็จ “0:00” จะกะพริบ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

การเริ่มต้นแบบง่าย

ในการให้ความร้อนกับอาหารเป็นเวลาสั้นๆ ด้วยพลังงานสูงสุด (900 วัตต์) ให้เลือก **ไมโครเวฟ** จากนั้นกด **เริ่มทำงาน** (1 min START)

ระดับพลังงาน

ระดับ	เปอร์เซ็นต์ (%)	พลังงานเอาต์พุต (วัตต์)	คำอธิบาย
สูง	100	900	ใช้ในการอุ่นของเหลว
สูง ต่ำ	83	750	ใช้ในการให้ความร้อนและปรุงอาหาร
สูงปานกลาง	67	600	
ปานกลาง	50	450	ใช้ปรุงอาหารเนื้อและให้ความร้อนผัก
ต่ำปานกลาง	33	300	
ละลายน้ำแข็ง	20	180	ใช้ละลายน้ำแข็งก่อนปรุงอาหาร
ต่ำ	11	100	ใช้ละลายน้ำแข็งผัก

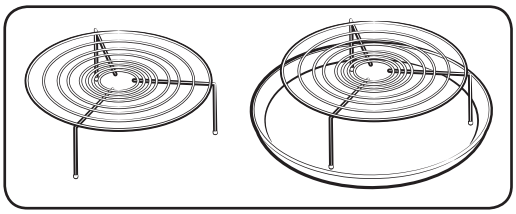
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 31 3/17/2015 9:56:55 PM

การทำงาน

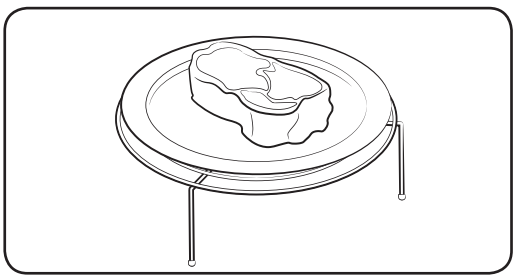
ย่าง

ขดลวดความร้อนจะให้ความร้อน โปรดจัดให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน

ขั้นที่ 1	>	ขั้นที่ 2	>	ขั้นที่ 3	>	ขั้นที่ 4
ย่าง		**-**		**เวลาปรุงอาหาร**		**-**



1. วางตะแกรงสูงหรือใช้ตะแกรงสูงร่วมกับจานอบเกรียมบนจานหมุน

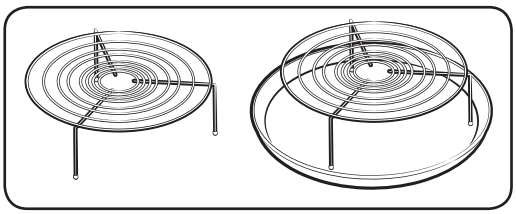


2. ใส่อาหารในภาชนะปรุงอาหารที่เหมาะสม จากนั้นวางบนตะแกรงต่ำและปิดประตู
3. ปฏิบัติตามขั้นที่ 1 ถึง 3 ใน **โหมดกำหนดเอง ในหน้า 26**
4. เมื่อปรุงอาหารเสร็จ “0:00” จะกะพริบ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

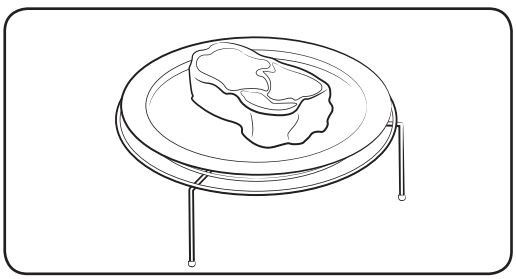
อบและย่าง

ขดลวดความร้อนจะให้ความร้อน และเสริมด้วยพลังงานไมโครเวฟ ใช้ภาชนะปรุงอาหารสำหรับไมโครเวฟ เช่น แก้วหรือกระเบื้องเซรามิกเท่านั้น

ขั้นที่ 1	>	ขั้นที่ 2	>	ขั้นที่ 3	>	ขั้นที่ 4
อบและย่าง		**ระดับพลังงาน**		**เวลาปรุงอาหาร**		**-**



1. วางตะแกรงสูงหรือใช้ตะแกรงสูงร่วมกับจานอบเกรียมบนจานหมุน



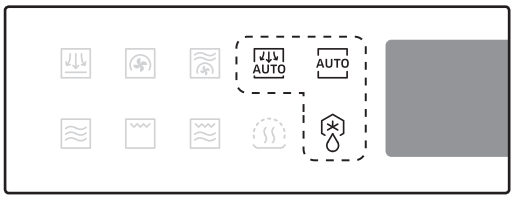
2. ใส่อาหารในภาชนะปรุงอาหารที่เหมาะสม จากนั้นวางบนตะแกรงต่ำและปิดประตู
3. ปฏิบัติตามขั้นที่ 1-3 ใน **โหมดกำหนดเอง ในหน้า 26**
4. เมื่อปรุงอาหารเสร็จ “0:00” จะกะพริบ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 32 3/17/2015 9:56:56 PM

โหมดอัตโนมัติ

เตาอบนี้มีโหมดอัตโนมัติ 3 แบบเพื่อให้ความสะดวก **เพิ่มพลังความร้อนอัตโนมัติ**, **ปรุงอาหารอัตโนมัติ** และ **ละลายน้ำแข็ง** เลือกโหมดที่เหมาะกับความต้องการของคุณ

ขั้นที่ 1 เลือกโหมด

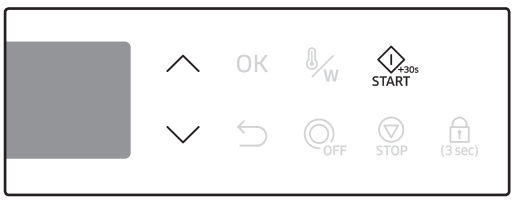


ในแผงคุณสมบัติ ให้กด **โหมดอัตโนมัติ** ตัวอย่างเช่น **เพิ่มพลังความร้อนอัตโนมัติ** หมายเลขโปรแกรมเริ่มต้นจะกะพริบ

ขั้นที่ 2 เลือกโปรแกรม

ใช้ปุ่ม ∧ / ∨ เพื่อเลือกโปรแกรมที่ต้องการ จากนั้นกด **OK (ตกลง)**
น้ำหนักเริ่มต้น/เวลาสำหรับโปรแกรมจะกะพริบ

ขั้นที่ 3 ตั้งค่าปริมาณอาหารหรือน้ำหนัก



ใช้ปุ่ม ∧ / ∨ เพื่อตั้งค่าปริมาณอาหาร/น้ำหนัก (ที่ต้องการ).
เมื่อเสร็จแล้ว ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (+30s START)

⚠ ข้อควรระวัง

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตาเสมอ

หมายเหตุ

เวลาปรุงอาหารมีการตั้งโปรแกรมไว้แล้วตามโหมดอัตโนมัติ ซึ่งไม่สามารถเปลี่ยนได้

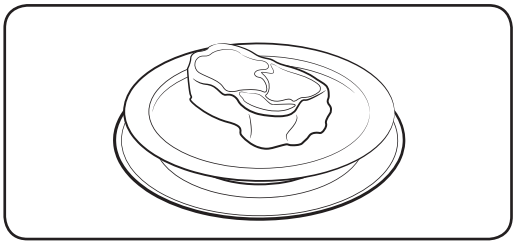
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 33 3/17/2015 9:56:56 PM

การทำงาน

AUTO เพิ่มพลังความร้อนอัตโนมัติ

โหมดเพิ่มพลังความร้อนนั้นคล้ายกับโหมดอบด้วยความร้อน แต่ขดลวดความร้อนจะให้ความร้อนมากกว่า และกระจายกระแสลมร้อนที่มากขึ้นภายในเตาอบ ซึ่งออกแบบมาให้ปรุงอาหารได้รวดเร็วขึ้น และยังคงทำให้อาหารมีรสชาติดี
เพื่อให้ความสะดวกแก่ผู้ใช้โหมดเพิ่มพลังความร้อนเป็นครั้งแรก เตาอบนี้มีโปรแกรมอัตโนมัติให้ 20 โปรแกรมด้วยกัน

ขั้นที่ 1	>	ขั้นที่ 2	>	ขั้นที่ 3
เพิ่มพลังความร้อนอัตโนมัติ		**1 ถึง 20**		**ปริมาณอาหาร**



1. ใส่อาหารในภาชนะปรุงอาหารที่เหมาะสม จากนั้นวางบนจานหมุน และปิดประตู
2. ปฏิบัติตามขั้นที่ 1-3 ใน **โหมดอัตโนมัติ ในหน้า 33**
3. เมื่อปรุงอาหารเสร็จ “0:00” จะกะพริบ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

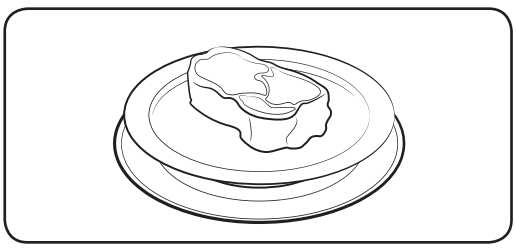
⚠ ข้อควรระวัง

ห้ามใช้โหมดนี้สำหรับการอบขนมปัง หรือปรุงขนมอบ ความร้อนสูงจะทำให้ด้านบนของอาหารไหม้

AUTO ปรุงอาหารอัตโนมัติ

สำหรับผู้เริ่มปรุงอาหาร เตาอบนี้มีโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติให้ทั้งหมด 55 โปรแกรม ใช้ประโยชน์จากคุณสมบัตินี้เพื่อประหยัดเวลาหรือช่วยให้เรียนรู้การใช้งานได้เร็วยิ่งขึ้น เวลาและอุณหภูมิในการปรุงอาหารจะได้รับการปรับตามตำรับอาหารที่เลือก

ขั้นที่ 1	>	ขั้นที่ 2	>	ขั้นที่ 3
อัตโนมัติ		**1 ถึง 55**		**ปริมาณอาหาร**



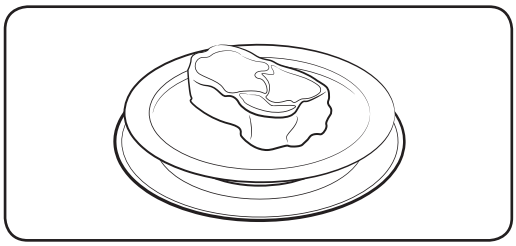
1. ใส่อาหารในภาชนะปรุงอาหารที่เหมาะสม จากนั้นวางบนจานหมุน และปิดประตู
2. ปฏิบัติตามขั้นที่ 1-3 ใน **โหมดอัตโนมัติ ในหน้า 33**
3. เมื่อปรุงอาหารเสร็จ “0:00” จะกะพริบ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 34 3/17/2015 9:56:56 PM

การละลายน้ำแข็ง

เตาอบนี้มีโปรแกรมละลายน้ำแข็ง 5 แบบเพื่อให้ความสะดวก เวลาและระดับพลังงานจะได้รับการปรับโดยอัตโนมัติตามโปรแกรมที่เลือกไว้

ขั้นที่ 1	>	ขั้นที่ 2	>	ขั้นที่ 3
การละลายน้ำแข็ง		**1 ถึง 5**		**น้ำหนัก**



1. ใส่อาหารในภาชนะปรุงอาหารที่เหมาะสม จากนั้นวางบนจานหมุน และปิดประตู
2. ปฏิบัติตามขั้นที่ 1-3 ใน **โหมดอัตโนมัติ ในหน้า 33**
3. เมื่อปรุงอาหารเสร็จ “0:00” จะกะพริบ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

ฟังก์ชั่นพิเศษ

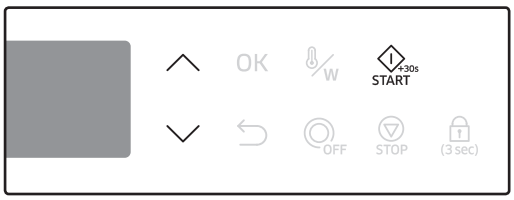
รักษาความร้อน

ในฟังก์ชั่นนี้ เครื่องจะใช้ขดลวดความร้อนเท่านั้น และจะมีการเปิดและปิดสลับกันเพื่อให้อาหารอุ่น

เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น

1. กด ในแผงคุณสมบัติ อุณหภูมิเริ่มต้น (60 °C) จะกะพริบ

2. ใช้ปุ่ม ∧ / ∨ เพื่อปรับอุณหภูมิ จากนั้นกด **OK (ตกลง)** หรือ เพื่อเลื่อนไปยังส่วนของเวลา



3. ใช้ปุ่ม ∧ / ∨ เพื่อตั้งเวลา จากนั้นกด **เริ่มทำงาน** ( ) เตาอบจะเริ่มการอุ่นอาหาร

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 35 3/17/2015 9:56:57 PM

การทำงาน

ข้อควรระวัง

- ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตาเสมอ
- ห้ามใช้ฟังก์ชั่นนี้เพื่ออุ่นอาหารที่เย็นอยู่ ใช้ในการอุ่นอาหารที่เพิ่งปรุงเสร็จให้ร้อนอยู่เสมอ
- ห้ามใช้ฟังก์ชั่นนี้เป็นเวลามากกว่า 3 ชั่วโมง มิฉะนั้นคุณภาพของอาหารจะลดลง
- เพื่อให้อาหารคงความกรอบ โปรดอย่าปิดฝาภาชนะใส่อาหารเมื่อใช้การรักษาความร้อน

หมายเหตุ

ในการเปลี่ยนอุณหภูมิระหว่างการทำงาน ให้กด $^{\circ}/_{W}$ และทำตามขั้นตอนที่ 2 ข้างต้น

คำแนะนำในการรักษาความร้อน

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหาร	80	30	ใช้สำหรับรักษาความร้อนของเนื้อสัตว์ เป็ดไก่ กราแตง พิซซ่า มันฝรั่ง และอาหารสำเร็จ
เครื่องดื่ม	80	30	ใช้สำหรับรักษาความร้อนของน้ำ นม และกาแฟ
ขนมปัง/ขนมอบ	60	30	ใช้สำหรับรักษาความร้อนของขนมปัง ขนมปังปิ้ง ขนมปังก้อน มัฟฟิน และเค้ก
จาน/ถ้วยกระเบื้อง	70	30	สำหรับการอุ่นจานและถ้วยกระเบื้อง จัดวางจานไว้บนจานหมุน อย่าใส่ผ้าเกินปริมาณที่แนะนำ (น้ำหนักสูงสุด: 7 กก.)

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 36 3/17/2015 9:56:57 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

ปรุงอาหารอัตโนมัติ

คู่มือการเพิ่มพลังความร้อนอัตโนมัติ

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
H1	**กุ้งย่างพริกไทยดำ**	1-2 คน	**ส่วนประกอบ** กุ้งลายเสือ 10 ตัว, พริกไทยดำ 1 ช้อนโต๊ะ, พริกหวานสามสีหั่นลูกเต๋าเล็ก ½ ถ้วย, รากผักชี 1-2 ราก, กระเทียมไทย 5 กลีบ, พริกป่น 1 ช้อนชา, น้ำตาลทรายแดง ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือ ½ ช้อนชา, น้ำมันมะกอก 2 ช้อนโต๊ะ, ไวน์ขาว 2 ช้อนโต๊ะ **วิธีการ** ตีรากผักชี กระเทียม พริกไทย หัวหอม ผ่ากุ้งเป็นสองซีก หมักด้วยส่วนผสมทั้งหมดเป็นเวลา 15 นาที วางบนตะแกรงต่ำและใส่ในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้นำออก ผสมซอสหมักและพริกหวาน ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ เสิร์ฟกับกุ้ง
H2	**กุ้งย่างซอสสามรส**	2 คน	**ส่วนประกอบ** กุ้งแม่น้ำ 4-6 ตัว, พริกปน 2 ช้อนชา, เกลือ ¼ ช้อนชา, พริกไทย ¼ ช้อนชา, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ 1½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมะขาม 3 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมใหญ่ ½ ถ้วย, มะเขือเทศหั่น ½ ถ้วย, น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมแดงซอยบางๆ ½ ถ้วย **วิธีการ** ล้างและผ่ากุ้งเป็นสองซีก หมักด้วยเกลือ พริกไทย พริกปน และน้ำมันมะกอกเป็นเวลา 15 นาที วางบนตะแกรงต่ำและใส่ในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้นำกุ้งออก คลุกหัวหอมกับน้ำมันใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ให้นำออก ผสมน้ำปลาและน้ำตาลปี๊บ เติมหัวหอมและมะเขือเทศ ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน หลังจากปรุง เทซอสและหอมเจียวบนกุ้งเผาก่อนรับประทาน

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 37 3/17/2015 9:56:57 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
H3	**แซลมอนย่างซอสมะนาว**	1-2 คน	**ส่วนประกอบ** แซลมอน 350 กรัม, ตะไคร้ซอยละเอียด 1 ต้น, เกลือ ½ ช้อนชา, พริกป่น ½ ช้อนชา, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ **ซอส** ไข่แดง 2 ฟอง, นมข้นจืด 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ 1 ช้อนชา, มายองเนส 2 ช้อนโต๊ะ **วิธีการ** หมักแซลมอนกับเกลือ พริกไทย น้ำมันมะกอก และตะไคร้เป็นเวลา 10 นาที วางในถาดอบบนตะแกรงสูงโดยให้ด้านหนังขึ้นก่อน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานเมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ทำซอสด้วยการผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน นำส่วนผสมของซอสเข้าเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ เสิร์ฟกับแซลมอนย่าง
H4	**ปลาอินทรีย์ย่างน้ำปลา**	2-4 คน	**ส่วนประกอบ** ปลาอินทรีย์สดหั่นชิ้น 400 กรัม, น้ำปลา ½ ถ้วย, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, น้ำ ½ ถ้วย, น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ **วิธีการ** ผสมส่วนผสมสำหรับหมักปลาอินทรีย์ไว้ 1 ชั่วโมง และตากแดด 3-4 ชั่วโมง วางบนตะแกรงต่ำและใส่ในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 38 3/17/2015 9:56:57 PM

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
H5	**ปลากระพงย่างกะทิ**	2-4 คน	**ส่วนประกอบ** ปลากะพง 2 ชิ้น, กะทิ ½ ถ้วย, กะปิ ½ ช้อนโต๊ะ, หัวหอมแดง 5 หัว, พริกไทยขาว ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือ 1 ช้อนชา, น้ำตาลปี๊บ 1½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมะขาม 2 ช้อนโต๊ะ, พริกทอด ผักชี สำหรับตกแต่ง **วิธีการ** ตำหัวหอมแดง พริกไทย เกลือ กะปิเข้าด้วยกัน เติมกะทิ น้ำมะขาม และน้ำตาลปี๊บ วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้นำออก วางในถาดอบบนตะแกรงสูงโดยให้ด้านหนังขึ้นก่อน ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อได้ยินเสียงเตือนครั้งที่สอง เทซอสและพลิกด้าน กดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ ตกแต่งด้วยพริกทอดและผักชี รับประทานได้
H6	**หมูแดง**	4 คน	**ส่วนประกอบ** เนื้อหมูสันใน 500 กรัม, รากผักชี 5 ราก, กระเทียม 10 กลีบ, พริกไทย ½ ช้อนชา, เต้าหู้ยี้ 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำเต้าหู้ยี้ ½ ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะ, ผงพะโล้ 2 ช้อนชา **วิธีการ** ตำรากผักชี กระเทียม พริกไทยเข้าด้วยกันและคลุกกับหมู และเติมส่วนผสมอื่น คลุกและใช้ส้อมจิ้มเนื้อหมู หมักอย่างน้อย 1 ชั่วโมง วางบนตะแกรงต่ำและใส่ในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ รับประทานกับข้าวเหนียว
H7	**หมูย่างปลาเค็ม**	2-4 คน	**ส่วนประกอบ** ปลาอินทรีย์เค็ม 30-50 กรัม, หมูสับ 200 กรัม, กระเทียมสับ 2 ช้อนโต๊ะ, พริกขี้หนูสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, ผงปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันงา 1 ช้อนชา, หัวหอมแดงสับ ¼ ถ้วย, มะนาว 1 ลูก **วิธีการ** ผสมและคลุกส่วนผสมเข้าด้วยกัน ยกเว้นหัวหอมซอยและมะนาว คลุกให้เข้ากัน ปั้นเป็นก้อนหนา 1 ซม. วางบนถาดอบบนตะแกรงต่ำ วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุง เสิร์ฟพร้อมหัวหอมซอยและมะนาว

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 39 3/17/2015 9:56:57 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
H8	**ข้าวหน้าหมูย่างซอสงา**	2 คน	**ส่วนประกอบ** เนื้อหมูสันนอก 250 กรัม, น้ำตาลทรายแดง 2 ช้อนโต๊ะ, โชยุ 3 ช้อนโต๊ะ, มิริน 1½ ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ ¼ ถ้วย, ขิงซอย ¼ ถ้วย, งาขาว 2 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอมซอย 2 ช้อนโต๊ะ สำหรับโรยหน้า **วิธีการ** หั่นหมู เติมส่วนผสมสำหรับหมักเป็นเวลา 15 นาที วางบนตะแกรงต่ำและใส่ในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานเมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ให้นำออก ใส่ซอสหมักในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน หลังจากปรุง นำมารับประทานกับข้าว ราดด้วยน้ำหมักและต้นหอม
H9	**สเต็กเนื้อเนยสมุนไพร**	2 คน	**ส่วนประกอบ** เนื้อวัวสันนอก 400 กรัม, ไวน์แดง ¼ ถ้วย, พริกไทยอ่อน 1 ช้อนชา, เกลือ ½ ช้อนชา, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดเอริงกิหั่นบางๆ 1 ถ้วย, พริกหวานสามสี 1 ถ้วย, หั่นยาว **เนยสมุนไพร** เนยจืด 3 ช้อนโต๊ะ, โรสแมรี่สด 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือ ¼ ช้อนชา **วิธีการ** ผสมเฮิร์บบัตเตอร์และใส่ตู้เย็น ทุบเนื้อ หรือใช้ส้อมจิ้มเพื่อให้เนื้อนุ่ม ตำพริกไทยสำหรับหมักเนื้อกับเกลือ พริกไทย ไวน์แดง น้ำมันมะกอก อย่างน้อย 1 ชั่วโมง ใส่ผักบนตะแกรงสูงและใส่ในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานเมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ให้นำออก ใส่เนื้อที่ผ่านการหมักในตะแกรงสูง และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สาม ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ วางเฮิร์บบัตเตอร์บนเนื้อที่ปรุงเสร็จ เสิร์ฟพร้อมผักอบ ※ เมื่อทาเนย ใช้เตาอบไมโครเวฟเป็นเวลา 30-60 วินาทีในโหมดไมโครเวฟ (900 วัตต์)

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 40 3/17/2015 9:56:57 PM

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
H10	**ไก่ห่อใบเตยย่าง**	2-4 คน	**ส่วนประกอบ** เนื้อสะโพกไก่ 2 ชิ้น, ซอสหอยนางรม 1½ ช้อนโต๊ะ, ซีอิ้วขาว 1½ ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1½ ช้อนโต๊ะ, พริกไทย 1 ช้อนชา, น้ำมันงา ½ ช้อนโต๊ะ, รากผักชี 1 ช้อนโต๊ะ, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, ใบเตย 8-10 ใบ, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ **วิธีการ** หั่นเนื้อสะโพกไก่เป็นชิ้น และหมักด้วยส่วนผสมเป็นเวลา 1 ชั่วโมง ห่อด้วยใบเตย วางบนถาดอบและใส่ในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้พลิกแล้วกดปุ่มเริ่มทำงานเมื่อปรุงเสร็จ รับประทานกับซอสพริก
H11	**พิซซ่าแช่แข็ง**	400-450 กรัม	นำบรรจุภัณฑ์ออก และวางพิซซ่าบนตะแกรงต่ำ วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
H12	**โฮมเมดพิซซ่า**	500-550 กรัม	**ส่วนประกอบ** • แป้งพิซซ่า (200-220 กรัม) แป้งสาลีทำขนมปัง 150 กรัม, ยีสต์แห้ง 3 กรัม, น้ำมันมะกอก 0.5 ช้อนโต๊ะ, น้ำอุ่น 100 มล., น้ำตาลและเกลือ 0.5 ช้อนโต๊ะ • หน้า ผักหั่นแว่น 100 ก., มะเขือเทศบด 100 ก., มอสซาเรลลาชีส 80-100 ก. **วิธีการ** ใส่แป้ง ยีสต์ น้ำมัน เกลือ และน้ำอุ่นในถ้วยและผสมให้เป็นแป้งค่อนข้างเปียก นวดในเครื่องตีแป้งหรือใช้มือนวด 5-10 นาที ปิดฝาและทิ้งให้ขึ้นฟูเป็นเวลา 30 นาที คลึงเป็นแผ่นและแผ่บนจานอบเกรียม ทามะเขือเทศบดบนแป้ง และใส่ผัก โรยชีสให้เสมอกันด้านบน วางบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 41 3/17/2015 9:56:57 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
H13	**ลาซาญญ่าทำเอง**	1000-1100 กรัม	**ส่วนประกอบ** น้ำมันมะกอก 2 ช้อนโต๊ะ, เนื้อสับ 500 ก., ซอสมะเขือเทศ 100 ก., น้ำสต็อคเนื้อ 100 มล., แผ่นลาซาญญ่าแห้ง 150 ก., หัวหอมใหญ่ 1 หัว สับละเอียด, พาร์ซลีย์แห้ง ออริกาโน ใบเบซิลอย่างละ 1 ช้อนชา, มอสซาเรลลาชีสขูด 200 ก. **วิธีการ** ซอส: อุ่นน้ำมันในกระทะ จากนั้นปรุงเนื้อสับและหัวหอมสับเป็นเวลาประมาณ 10 นาทีจนกระทั่งเหลืองทั่วกัน เทซอสมะเขือเทศและน้ำสต็อคเนื้อ เติมเครื่องเทศแห้ง รอให้เดือด จากนั้นหรี่ไฟอ่อนเป็นเวลา 10 นาที ใช้แผ่นแป้งลาซาญญ่าแห้งที่สุกแล้ว วางแผ่นแป้ง ซอสเนื้อ และชีสซ้อนสลับกันเป็นชั้นๆ จากนั้นโรยมอสซาเรลลาชีสทีเหลือให้ทั่วกันที่ด้านบนของแผ่นแป้ง จากนั้นวางบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
H14	**โฮมเมดกราแตง**	600-650 กรัม 1200-1250 กรัม	**ส่วนผสม (1200-1250 กรัม)** มันฝรั่ง 800 ก., นมสด 100 มล., ครีม 100 มล., ไข่ไก่ตีให้เข้ากัน 50 ก., เกลือ พริกไทย ลูกจันทน์เทศ อย่างละ 1 ช้อนชา, มาสซาเรลลาชีสขูด 150 ก., เนย, ไทม์ * ในกรณีที่ใช้ 600-650 กรัม โปรดลดส่วนผสมลงครึ่งหนึ่ง **วิธีการ** ปอกเปลือกมันฝรั่งและฝานเป็นแว่นหนา 3 มม. ใช้เนยทาให้ทั่วถาดกราแตง ขนาดประมาณ 18 x 28 ซม. วางมันฝรั่งหั่นแว่นบนผ้าสะอาด และปิดไว้ด้วยผ้าสะอาดขณะที่เตรียมส่วนผสมที่เหลือ ผสมส่วนผสมที่เหลือยกเว้นชีสขูดในชามขนาดใหญ่ คนให้เข้ากัน วางชิ้นมันฝรั่งเป็นชั้นๆ ให้ซ้อนเหลื่อมกันเล็กน้อย และเทส่วนผสมทับมันฝรั่ง เกลี่ยชีสขูดไว้ด้านบนให้เสมอกันและอบ วางบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากปรุงเสร็จ โรยใบไทม์สดเล็กน้อยและเสิร์ฟ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 42 3/17/2015 9:56:57 PM

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
H15	**เฟรนช์ฟรายส์แช่แข็ง**	300-350 กรัม 400-450 กรัม	วางมันฝรั่งทอดแช่แข็งสำหรับเตาอบให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
H16	**ปีกไก่แช่แข็ง**	400-450 กรัม 500-550 กรัม	วางปีกไก่สำเร็จรูปหรือปีกล่าง (ปรุงสำเร็จ) แช่แข็งบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงสูง วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
H17	**ไก่อบเป็นชิ้น**	500-600 กรัม 900-1000 กรัม	ชั่งน้ำหนักปีกไก่ แล้วใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่ว วางบนตะแกรงสูงให้เสมอกัน เมื่อได้ยินสัญญาณเตือน ให้พลิกไก่แล้วกดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อปรุงต่อ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
H18	**ไก่อบ**	1200-1300 กรัม	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วเนื้อไก่ วางด้านหน้าอกลง ที่กลางตะแกรงต่ำ เมื่อได้ยินสัญญาณเตือน ให้ใช้ปากคีบพลิกไก่แล้วกดปุ่มเริ่มทำงานเพื่อปรุงต่อ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
H19	**พายสเต็กเนื้อ**	500-600 กรัม	**ส่วนประกอบ** เนื้อวัว 200 ก., หั่นลูกเต๋า, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมใหญ่ ½ หัว (ฝานเป็นแว่น), เห็ด 80 ก. (หั่นแว่น), พาร์ซลีย์และไทม์สับละเอียดอย่างละ 1 ช้อนโต๊ะ, ซอสวูสเตอร์ไชร์ 1 ช้อนโต๊ะ, เกลือและพริกไทย, แป้ง 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำสต็อคเนื้อร้อน 100 มล., แป้งเพสทรีสำเร็จรูป 120 ก., ไข่แดงตี 1 ฟอง **วิธีการ** โรยแป้ง เกลือและพริกไทยบนเนื้อ ทอดน้ำมันในกระทะ คนบ่อยๆ จนกระทั่งเหลือง ใส่หัวหอม เห็ด พาร์ซลีย์ ไทม์ ซอสวูสเตอร์ไชร์และน้ำสต็อคเนื้อ เมื่อเดือด หรี่ไฟอ่อนทิ้งไว้ประมาณหนึ่งชั่วโมง เทส่วนผสมของไส้ในจานสำหรับเตาอบ และปิดด้วยแผ่นแป้งพาย และกดขอบเข้าด้วยกันเพื่อซีล ตกแต่งขอบของเพสทรีด้วยมีดและส้อม ตัดเป็นรูปกากบาทที่ด้านบน และทาด้วยไข่แดงที่ตีไว้ วางบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 43 3/17/2015 9:56:57 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
H20	**โฮมเมดมินิคีช**	400-500 กรัม	**ส่วนประกอบ** • เพสทรี แป้งสาลี 200 ก., เนย 80 ก., ไข่ 1 ฟอง • ส่วนผสม เบคอนหั่นสี่เหลี่ยม 30 ก., ครีม 60 ก., เครมเฟรช 60 ก., ไข่ 2 ฟอง, ชีสขูด 40 ก., เกลือ และพริกไทย **วิธีการ** ในการทำเพสทรี ให้ใส่แป้ง เนย และไข่ในโถ และผสมเป็นแป้งเพสทรีนุ่ม และพักไว้ในตู้เย็นเป็นเวลา 30 นาที คลึงแป้งเพสทรีและวางในพิมพ์โลหะที่ทาเนยไว้ (เช่น พิมพ์มัฟฟินสำหรับมินิคีช 6 ชิ้น) ผสมครีม เบคอนหั่นสี่เหลี่ยม เครมเฟรช ไข่ ชีส เกลือ พริกไทย และเทส่วนผสมในพิมพ์ วางบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาที

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 44 3/17/2015 9:56:57 PM

คำแนะนำการปรุงอาหารอัตโนมัติ

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A1	**ข้าวต้มหมูสับ**	1-2 คน	**ส่วนประกอบ** ข้าวสวย 1 ถ้วย, หมูสับ ½ ถ้วย, น้ำ 500 มล., น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ¼ ช้อนชา, ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอม, ผักชี, คื่นช่ายสำหรับโรยหน้า **วิธีการ** คลุกหมูสับ พริกไทย และน้ำมันหอยเข้าด้วยกัน ปั้นเป็นก้อน ใส่หมูก้อน ข้าว น้ำในชาม เติมซีอิ๊วขาว คนให้เข้ากันและใส่เตาอบ เมื่อปรุงเสร็จ โรยต้นหอม คื่นช่าย และผักชีก่อนรับประทาน
A2	**ซุปเต้าหู้สาหร่าย**	2-4 คน	**ส่วนประกอบ** หมู 100 กรัม, เต้าหู้หลอด 2 หลอด, สาหร่ายทะเลแห้ง ¼ ถ้วย, น้ำ 500 มล., น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนชา, พริกไทย ¼ ช้อนชา, ต้นหอม ¼ ถ้วย, ผักชีหั่น 1 ช้อนโต๊ะสำหรับโรยหน้า **วิธีการ** คลุกหมูสับ น้ำมันหอยและพริกไทยเข้าด้วยกัน ปั้นเป็นก้อน ใส่หมู เต้าหู้ น้ำและน้ำปลาในภาชนะ วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุงอาหาร โรยต้นหอม สาหร่ายทะเล ผักชี และพริกไทยเล็กน้อย
A3	**ซุปเต้าเจี้ยว**	2-4 คน	**ส่วนประกอบ** มิโสะ 2 ช้อนโต๊ะ, ดาชิ 1 ช้อนโต๊ะ, สาหร่ายวากาเมะแห้ง 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำ 500 มล., เต้าหู้อ่อน 100 กรัม หั่นลูกเต๋า, เห็ดเข็มทอง 50 กรัม, ต้นหอมญี่ปุ่นซอย ¼ ถ้วย **วิธีการ** ผสมมิโสะกับน้ำให้เข้ากันในชาม แล้วเติมส่วนผสมอื่นๆ ทั้งหมด วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ รับประทานขณะยังร้อน

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 45 3/17/2015 9:56:57 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A4	**ต้มยำกุ้ง**	2-3 คน	**ส่วนประกอบ** กุ้ง 150 กรัม, เห็ด 1 ถ้วย, ข่าหั่นแว่น 4 แว่น, ใบมะกรูดฉีก 5 ใบ, ตะไคร้บุบ 2 ต้น, มะเขือเทศสีดา 4 ผล, น้ำ 500 มล., นมข้นจืด ¼ ถ้วย, น้ำปลา 2-3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 2-3 ช้อนโต๊ะ, น้ำพริกเผา 1 ช้อนโต๊ะ, พริกขี้หนู 10 เม็ด, ผักชีสำหรับโรยหน้า **วิธีการ** ใส่ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด มะเขือเทศ น้ำพริกเผาในน้ำเดือดและคนให้เข้ากัน คนให้ทั่ว เติมกุ้ง เห็ด พริกขี้หนู วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ เติมนมข้นจืด น้ำปลา น้ำมะนาวและคนให้เข้ากัน รับประทานขณะร้อน
A5	**ต้มข่าไก่**	2-4 คน	**ส่วนประกอบ** อกไก่หั่นชิ้น 250 กรัม, เห็ด 100 กรัม, กะทิ 500 มล., น้ำ 200 มล., ข่าหั่นแว่น 6 แว่น, ตะไคร้หั่น 2 ต้น, ใบมะกรูด 3 ใบ, หัวหอมแดง 5 หัว, พริกขี้หนู 5 เม็ด, น้ำปลา 2-3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 2-3 ช้อนโต๊ะ **วิธีการ** ผสมน้ำและกะทิ จากนั้นเติมหัวหอมแดง ตะไคร้ ใบมะกรูด ไก่ และเห็ด วางอาหารในเตาอบ ปรุงอาหารและปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว และพริก จากนั้นรับประทาน
A6	**แกงเขียวหวานไก่**	3-4 คน	**ส่วนประกอบ** อกไก่หั่นชิ้น 200 กรัม, พริกแกงเขียวหวาน 2 ช้อนโต๊ะ, กะทิ 500 มล., มะเขือหั่น 1 ถ้วย, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนชา, ใบโหระพา ¼ ถ้วย, พริกชี้ฟ้าหั่นใช้ตกแต่ง **วิธีการ** ผสมกะทิและน้ำพริกแกงเขียวหวานให้เข้ากันในชาม เติมไก่ มะเขือ น้ำตาลปี๊บ และน้ำปลา จากนั้นคนให้เข้ากัน วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุง ใส่ใบโหระพาและพริกชี้ฟ้าจากนั้นนำไปรับประทาน

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 46 3/17/2015 9:56:57 PM

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A7	**ผักนึ่งน้ำแดง**	3-4 คน	**ส่วนประกอบ** ผักกาดขาว 100 กรัม, เห็ดหอม 10 ดอก, คะน้าฮ่องกง 5 ต้น, ข้าวโพดอ่อน 6 ฝัก, น้ำ ½ ช้อนโต๊ะ, ซุปไก่ 1 ขวด 70 มล., ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนชา, น้ำมันงา ⅛ ช้อนชา, เหล้าจีน 1 ช้อนชา, แป้งมันฮ่องกง 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยขาว ½ ช้อนชา **วิธีการ** ล้างและหั่นผัก ใส่ในชาม หุ้มด้วยฟิล์มพลาสติก วางอาหารในเตาอบ เมื่อได้ยินเสียงเตือน คนส่วนผสมที่เหลือเข้าด้วยกันและเทใส่ผัก ใส่ในเตาอบอีกครั้ง และกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน
A8	**ไข่ตุ๋นน้ำเต้าหู้**	3-4 คน	**ส่วนประกอบ** ไข่ 4 ฟอง, เม็ดแปะก๊วย ½ ถ้วย, ปูอัด 4 ชิ้น, ผงปรุงรส 1 ช้อนชา, น้ำนมถั่วเหลือง 1½-2 ถ้วย, พริกไทย ¼ ช้อนชา, ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอมสับ 2 ช้อนโต๊ะ **วิธีการ** ตีไข่และนมถั่วเหลืองเข้าด้วยกัน เติมซีอิ๊วขาวและใส่ในถ้วย เติมส่วนผสมและนำมาใส่ถ้วย ใส่ในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ ตกแต่งด้วยปูอัด แปะก๊วย และต้นหอมสับ รับประทานได้
A9	**กุ้งนึ่งนมสด**	2 คน	**ส่วนประกอบ** กุ้ง 200 กรัม, ไข่ 1 ฟอง, นมสด ½ ถ้วย, เกลือ ¼ ช้อนชา, ผงกะหรี่ ½ ช้อนชา, พริกไทย ½ ช้อนชา, เห็ดหอม 4 ดอก, คื่นช่ายหั่น ½ ถ้วย **วิธีการ** ล้างกุ้ง ผ่ากุ้งเป็นสองซีก จัดวางกุ้งในภาชนะ ผสมเห็ดหอม คื่นช่าย นมสด ไข่ ผงกะหรี่ เกลือ และพริกไทยเข้าด้วยกัน ใส่ส่วนผสมบนกุ้งและใส่ในเตาอบ รับประทานได้

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 47 3/17/2015 9:56:58 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A10	**ปลานึ่งซีอิ้ว**	2-3 คน	**ส่วนประกอบ** ปลากะพง 400 กรัม, เบคอนหั่น ½ ถ้วย, บ๊วยดอง 2 ลูก, พริกชี้ฟ้าผ่า 1 เม็ด, ขิงสดหั่นฝอย 1 ถ้วย, เห็ดหอม ½ ถ้วย, คื่นช่ายหั่น 2 ต้น, ซีอิ้วขาว 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำสต๊อก ½ ถ้วย **วิธีการ** ล้างและหั่นปลา วางเบคอนและปลาในถาด ห่อด้วยฟิล์มพลาสติกและใส่ในเตาอบ เมื่อได้ยินเสียงเตือน นำปลาออกมาและผสมส่วนผสมที่เหลือเข้าด้วยกัน นำส่วนผสมซอสเข้าเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ ราดซอสบนปลา รับประทานได้
A11	**น้ำพริกซีฟู้ดไข่ต้ม**	2-3 คน	**ส่วนประกอบ** ซีฟู้ดหั่น 1½ ถ้วย, พริกขี้หนูสด 20 เม็ด, กระเทียม 5 กลีบ, หัวหอมแดง ½ ถ้วย, ตะไคร้ซอย ½ ถ้วย, กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ 2 ช้อนชา, น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ, ไข่ 2 ฟอง **วิธีการ** ต้มกุ้งและหมึก วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้นำออก บุบพริกขี้หนู กระเทียมและใส่กระปิ น้ำตาลปี๊บ น้ำมะนาว ใส่ตะไคร้ หัวหอมแดง และซีฟู้ดที่ต้มเสร็จ ใส่ไข่ในถ้วย เติมน้ำและเกลือ ใส่ในเตาอบอีกครั้ง และกดปุ่มเริ่มทำงาน
A12	**หมูมะนาว**	2-3 คน	**ส่วนประกอบ** เนื้อหมูสันใน 200 กรัม, มะนาวฝาน 5 แว่น, พริกขี้หนูเขียว-แดง 15 เม็ด, กระเทียม 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 3 ช้อนโต๊ะ, ก้านคะน้าฝาน 1 ถ้วย, กะหล่ำปลีหั่นฝอย 1 ถ้วย **วิธีการ** ล้างและแล่หมูเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ วางอาหารในเตาอบ เมื่อได้ยินเสียงเตือน ผสมน้ำตาล น้ำปลา น้ำมะนาว ใส่ในเตาอบอีกครั้ง และกดปุ่มเริ่มทำงาน หลังจากปรุง ตีพริกขี้หนูและกระเทียมผสมกัน รับประทานโดยวางคะน้า กะหล่ำปลีหั่นฝอยในจาน วางหมูและเทน้ำซอสราด

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 48 3/17/2015 9:56:58 PM

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A13	**ยำถั่วพู**	2-3 คน	**ส่วนประกอบ** ถั่วพูหั่น 150 กรัม, กุ้งปอกเหลือก 1 ถ้วย, หมูสับ 100 กรัม, พริกขี้หนูซอย 2 ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ 1½ ช้อนโต๊ะ, ถั่วลิสงทอด 2 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมเจียว ¼ ช้อนโต๊ะ, พริกแห้งทอด 7 เม็ด, หัวกะทิ 2 ช้อนโต๊ะ, ไข่ 2 ฟอง **วิธีการ** วางกุ้งและหมูสับในถ้วย วางอาหารในเตาอบ เมื่อได้ยินเสียงเตือนครั้งแรก นำอาหารออกมาและเติมถั่วพู คนให้เข้ากัน ใส่ไข่และเกลือในเตาอบและกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ให้นำไข่ออก ใส่พริกขี้หนูและน้ำมันในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สาม นำพริกขี้หนูและน้ำมันออก ใส่หัวหอมพร้อมน้ำมันในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ ผสมน้ำตาลปี๊บ น้ำปลา น้ำมะนาว ซอสพริก และพริกขี้หนูเข้าด้วยกัน ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน เทหัวกะทิและรับประทานพร้อมไข่
A14	**สปาเก็ตตี้ขี้เมา**	2-3 คน	**ส่วนประกอบ** สปาเก็ตตี้ 100 กรัม, เนื้อสับ 200 กรัม, กระเทียบสับ ¼ ถ้วย, พริกขี้หนู 15 เม็ด, พริกไทยอ่อน ¼ ถ้วย, กะเพรา 1 ถ้วย, ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1 ช้อนชา, ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ **วิธีการ** ใส่สปาเก็ตตี้ในถ้วย วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก นำสปาเก็ตตี้ออก สับพริก กระเทียมเข้าด้วยกัน และผสมกับเนื้อสับและน้ำมัน ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อได้ยินเสียงเตือนครั้งที่สอง เติมน้ำปลา ซอสปรุงรส น้ำตาล ซอสหอยนางรม ใส่ในเตาอบอีกครั้ง และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สาม เติมสปาเก็ตตี้และพริกไทยอ่อน กะเพราในเนื้อสับ ใส่ส่วนผสมทั้งหมดในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 49 3/17/2015 9:56:58 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A15	**มักกะโรนีซอสเนื้อ**	2-3 คน	**ส่วนประกอบ** มักกะโรนี 80 กรัม, พริกไทย ½ ช้อนชา, เนื้อสับ 200 กรัม, น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ, หอมใหญ่สับ ½ ถ้วย, แครอท ½ ถ้วย, คื่นช่ายหั่น 2 ช้อนโต๊ะ, ใบเบย์ 3 ใบ, มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า 1 ถ้วย, เกลือ ½ ช้อนชา, มะเขือเทศบด 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, พาร์สลีย์สับ 1½ ช้อนโต๊ะ **วิธีการ** ใส่มักกะโรนีในถ้วย ใส่ในเตาอบและเมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก นำมักกะโรนีออก ผสมเนื้อสับกับน้ำมัน ใส่ในเตาอบและเมื่อได้ยินเสียงเตือนครั้งที่สอง เติมหัวหอม แครอท คื่นช่าย มะเขือเทศ ใบเบย์ และปรุงรสด้วยน้ำตาล เกลือ น้ำมะเขือเทศ ใส่ส่วนผสมทั้งหมดในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ คลุกมักกะโรนีและซีสพาร์เมซาน พาร์สลีย์เข้าด้วยกัน รับประทานได้
A16	**ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ**	3-4 คน	**ส่วนประกอบ** เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ 300 กรัม, หมูสับ 200 กรัม, ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, น้ำมันหอย 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมหั่นลูกเต๋า ½ ถ้วย, มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า 2 ถ้วย, ข้าวโพดอ่อนหั่น ½ ถ้วย, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ้วขาว 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ, ซอสมะเขือเทศ ½ ถ้วย, พริกไทย 1½ ช้อนชา, แป้งมันฮ่องกง 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำสต๊อก 1 ถ้วย, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ้วดำ 1 ช้อนโต๊ะ, ผักกาดหอมสำหรับประดับ **วิธีการ** คลุกซีอิ้วดำกับก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก ให้นำออก หมักหมูกับซอสปรุงรส พริกไทย ซอสหอยนางรมในถ้วย เติมน้ำมัน กระเทียมสับ หัวหอม มะเขือเทศ พริกไทย และคลุกอีกครั้ง ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง นำหมูออกมาและเติมซีอิ้วขาว น้ำตาลและซอสมะเขือเทศ สำหรับส่วนผสมของแป้ง ให้ผสมแป้งมันฮ่องกงกับน้ำ ใส่ในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ นำส่วนผสมทั้งหมดเทราดก๋วยเตี๋ยว รับประทานพร้อมผักกาดหอม

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 50 3/17/2015 9:56:58 PM

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A17	กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน	2-4 คน	**ส่วนประกอบ** กุ้ง 10 ตัว, พริกหวานสามสีหั่นลูกเต๋า 1 ถ้วย, สับปะรดหั่นลูกเต๋า 1 ถ้วย, หัวหอมใหญ่หั่นลูกเต๋า 1 ถ้วย, แตงกวา 2 ลูก, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, มะเขือเทศฝาน ½ ถ้วย, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก ¼ ถ้วย, ซอสปรุงรส ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำส้มสายชู ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำ ¼ ถ้วย **วิธีการ** ผสมกุ้ง กระเทียม และน้ำมันในถ้วย วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก เติมผักและปรุงรส ใส่ในเตาอบอีกครั้ง และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง คลุกให้เข้ากันและใส่ส่วนผสมทั้งหมดในเตาและกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน
A18	หมูผัดขิง	2-4 คน	**ส่วนประกอบ** หมูสันใน 200 กรัม, ขิงซอยละเอียด 200 กรัม, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดหูหนู ½ ถ้วย, ต้นหอมสับ ½ ถ้วย, พริกแดงหั่น ¼ ถ้วย, เต้าเจี้ยว 1½ ช้อนโต๊ะ, ซอสปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ, ซอสหอยนางรม 1½ ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ **วิธีการ** ผสมกระเทียม หมูและน้ำมันในถ้วย ใส่ในเตาอบและเมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก เติมขิงและผักส่วนที่เหลือ ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง คลุกส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันและใส่เตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ รับประทานกับข้าว
A19	ไก่ผัดเม็ดมะม่ง	3-4 คน	**ส่วนประกอบ** เนื้อสะโพกไก่ 250 กรัม, เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ ½ ถ้วย, ต้นหอม ¼ ถ้วย, พริกชี้ฟ้าแห้ง 5 เม็ด, เห็ดฟาง 1 ถ้วย, หอมใหญ่ ½ ถ้วย, พริกหวานสามสี 1 ถ้วย, ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันงา 1 ช้อนชา, แป้งมันฮ่องกง 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, น้ำ ¼ ถ้วย **วิธีการ** หมักไก่กับเกลือ พริกไทย น้ำมัน วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือนครั้งแรก คลุกให้เข้ากันและในเตาอบอีกครั้งและกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สอง ใส่พริกแห้ง เม็ดมะม่วงหิมพานต์ น้ำมัน ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงาน เมื่อมีเสียงเตือนครั้งที่สาม ผสมซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม น้ำตาล น้ำมันงา แป้งสาลี และน้ำเข้าด้วยกัน ผสมและคลิกส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ใส่เตาอบและกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 51 3/17/2015 9:56:58 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A20	**ผัดวุ้นเส้น**	2 คน	**ส่วนประกอบ** วุ้นเส้นแช่น้ำ 150 กรัม, ผักกาดขาวหั่น 1 ถ้วย, แครอทหั่น 1 ถ้วย, เห็ดหอมหั่น 1 ถ้วย, ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ้วขาวเห็ดหอม 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนชา, น้ำสต๊อก 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย ½ ช้อนชา, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ **วิธีการ** ใส่ผักทั้งหมดลงไปในชาม ห่อด้วยฟิล์มพลาสติก วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน ผสมซอสหอยนางรม ซีอิ้วขาว น้ำสต๊อก และน้ำมัน คลุกกับวุ้นเส้น ผัก และใส่ส่วนผสมทั้งหมดในเตา หลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน
A21	**กุ้งอบวุ้นเส้น**	2 คน	**ส่วนประกอบ** กุ้งลายเสือ 250 กรัม, เบคอน 4 เส้น, วุ้นเส้นแช่น้ำ 200 กรัม, พริกไทยเม็ด 1 ช้อนชา, พริกป่น 1 ช้อนชา, กระเทียมทุบ ¼ ถ้วย, ขิงแก่ฝาน 4 ชิ้น, ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ้วขาว ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันงา ½ ช้อนชา, คื่นช่ายหั่น ½ ถ้วย **วิธีการ** ผสมซอสหอยนางรม ซีอิ้ว น้ำตาล และน้ำมันงาเข้าด้วยกัน คลุกกุ้งและวุ้นเส้น พริกป่น คื่นช่าย พริกไทยเม็ด และกระเทียบทุบเข้าด้วยกัน วางเบคอนและส่วนผสมอื่นๆ ในถ้วย วางอาหารในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน คนให้เข้ากัน ใส่ในเตาอบ และกดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 52 3/17/2015 9:56:58 PM

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A22	**น้ำพริกปลย่าง**	1-2 คน	**ส่วนประกอบ** ปลาแห้ง ½ ถ้วย, พริกขี้หนูแห้ง 15 เม็ด, กระเทียมไทย 15 กลีบ, หอมแดง 8 หัว, เกลือ ¼ ช้อนชา, น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ **วิธีการ** ใส่ปลาแห้งบนตะแกรงต่ำในเตาอบ เมื่อมีเสียงเตือน ให้นำออก ใส่พริกแห้ง กระเทียม หัวหอม บนตะแกรงต่ำในเตาอบ กดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุง นำปลา กระเทียม หัวหอม มาตำด้วยกัน เติมน้ำปลา น้ำตาลปี๊บ น้ำมะนาว รับประทานกับผักสดหรือไข่ต้ม
A23	**ลาบหมู**	2-4 คน	**ส่วนประกอบ** หมูสับ 250 กรัม, ตับหมู 100 กรัม, ใบสะระแหน่ ½ ถ้วย, หัวหอมซอย ½ ถ้วย, ต้นหอมซอย 3 ช้อนโต๊ะ, พริกป่น ½-1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำหรือน้ำสต๊อก ½ ถ้วย, น้ำมะนาว 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ, ข้าวคั่ว 2 ช้อนโต๊ะ **วิธีการ** ใส่หมูสับและตับในถ้วย เติมน้ำ วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ เติมหัวหอม ต้นหอม และใบสะระแหน่ ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา ข้าวคั่ว พริกป่นและน้ำตาล รับประทานได้
A24	**ข้าวอบเผือก**	2 คน	**ส่วนประกอบ** ข้าวสวยหอมมะลิ 2 ถ้วย, เนื้อหมูสันนอก 1 ถ้วย, กุนเชียง ½ ถ้วย, กระเทียมสับ 1 ช้อนโต๊ะ, เผือกหั่นลูกเต๋า ½ ถ้วย, แครอทหั่นลูกเต๋า 2 ช้อนโต๊ะ, ถั่วฝักยาว 1 ช้อนโต๊ะ, ข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ, เห็ดหอม 5 ดอก, ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล 2 ช้อนชา, ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย 1 ช้อนชา, น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ **วิธีการ** ผสมกระเทียม เนื้อหมู กุนเชียงเข้ากับน้ำมัน วางอาหารในเตาอบ เมื่อได้ยินเสียงเตือน คนส่วนผสมที่เหลือเข้าด้วยกันและใส่เตาอบ กดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 53 3/17/2015 9:56:58 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A25	**กล้วยบวชชี**	2 คน	**ส่วนประกอบ** กล้วยหั่นปอกเปลือก 250 กรัม, กะทิ 1 ถ้วย, น้ำตาลปี๊บ 100 กรัม, น้ำ 1½ ถ้วย, เกลือ ¼ ช้อนชา **วิธีการ** ผสมกะทิ น้ำ น้ำตาลปี๊บ และเกลือ คนให้เข้ากันจนละลาย เติมกล้วย วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน
A26	**มันต้มขิง**	2 คน	**ส่วนประกอบ** มันเทศปอกเปลือก 300 กรัม, ขิง 50 กรัม, น้ำตาล 150 กรัม, น้ำ 4 ถ้วย **วิธีการ** ปอกมัน ล้างและหั่นเป็นชิ้นขนาด 1" x 1" ใส่ส่วนผสมทั้งหมดในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ นำไปรับประทาน
A27	**น้ำนมข้าวกล้องร้อน**	2-4 คน	**ส่วนประกอบ** ถั่วเหลืองแช่น้ำ 3 ถ้วย, ข้าวกล้องแช่น้ำ 1 ถ้วย, น้ำตาล ½ ถ้วย, เกลือ ¼ ช้อนชา, น้ำ 5 ถ้วย, ใบเตย 1 ใบ, ถั่วแดงหรือเจลลี่สำหรับรับประทานร่วมกัน **วิธีการ** แช่ถั่วเหลืองและข้าวกล้องในน้ำร้อนเป็นเวลา 3-5 ชั่วโมง ปั่นกับน้ำ 5 ถ้วยและกรองกาก เทลงในถ้วยที่ใส่ใบเตย น้ำตาล เกลือ ใส่ในเตาอบและหลังจากปรุงเสร็จ เสิร์ฟร้อยๆ กับถั่วแดงหรือธัญพืชอื่นๆ

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 54 3/17/2015 9:56:58 PM

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A28	**ช็อกโกแลตร้อน**	4 คน	**ส่วนประกอบ** นม 3 ถ้วย, น้ำตาล ½ ถ้วย, ผงโกโก้ 2–3 ช้อนโต๊ะ, อบเชยป่น ½ ช้อนโต๊ะ **วิธีการ** แบ่งนม 1 ถ้วยมาผสมกับส่วนผสมอื่น วางอาหารในเตาอบ เมื่อได้ยินเสียงเตือน เทนมส่วนที่เหลือและใส่ในเตาอบอีกครั้ง กดปุ่มเริ่มทำงานหลังจากปรุงเสร็จ รับประทานขณะยังร้อน
A29	**น้ำพันช์ตะไคร้**	3-4 คน	**ส่วนประกอบ** ตะไคร้ 10 ต้น, น้ำสับปะรด ⅔ ถ้วย, ขิงฝานแว่น 4 แว่น, น้ำผึ้ง ¼ ถ้วย, น้ำ 3 ถ้วย **วิธีการ** ทุบตะไคร้และใส่ลงในน้ำในถ้วย วางอาหารในเตาอบ หลังจากปรุงเสร็จ ทิ้งไว้ให้เย็น ผสมกับส่วนผสมอื่นๆ รับประทานกับน้ำแข็ง
A30	**ชาสะระแหน่เลมอน**	3-4 คน	**ส่วนประกอบ** ใบสะระแหน่ 1 ถ้วย, น้ำตาลทรายแดง ⅓ ถ้วย, น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ และมะนาวเป็นชิ้น, น้ำ 4 ถ้วย **วิธีการ** ใส่ใบสะระแหน่และน้ำในถ้วย ใส่ในเตาอบ และหลังจากปรุงเสร็จ ผสมน้ำตาลทรายแดงและน้ำมะนาว รับประทานขณะร้อน
A31	**ลาซานญ่าแช่แข็ง**	400-450 กรัม	วางลาซานญ่าแช่แข็งในจานที่ใช้กับเตาอบได้ซึ่งมีขนาดเหมาะสม วางจานบนตะแกรงต่ำ หลังจากปรุงอาหารเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 3-4 นาที

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 55 3/17/2015 9:56:58 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A32	**พิซซ่าแบบบางแช่แข็ง**	300-350 กรัม 400-450 กรัม	วางพิซซ่าแช่แข็งบนตะแกรงต่ำ หลังจากปรุงอาหารเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
A33	**อาหารชุด (3 อย่าง)**	300-350 กรัม 400-450 กรัม	วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า) หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
A34	**อาหารสำเร็จ (1 อย่าง)**	300-350 กรัม 400-450 กรัม	วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
A35	**ปลาอบ**	300-400 กรัม 500-600 กรัม	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา (ปลาเทร้าท์หรือปลากะพง) จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาเคียงข้างกัน โดยสลับหัวและหางไว้บนตะแกรงสูง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
A36	**เนื้ออย่าง**	800-1000 กรัม 1200-1400 กรัม	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ และปรุงรสด้วยพริกไทยและเกลือ วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยเริ่มจากด้านมันอยู่ข้างล่าง หลังการปรุง ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมเพื่อพักอาหารเป็นเวลา 10-15 นาที
A37	**หมูอบ**	800-1000 กรัม 1200-1400 กรัม	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ และปรุงรสด้วยพริกไทยและเกลือ วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยเริ่มจากด้านมันอยู่ข้างล่าง หลังการปรุง ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมเพื่อพักอาหารเป็นเวลา 10-15 นาที

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 56 3/17/2015 9:56:58 PM

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A38	**อกไก่ย่าง**	300-400 กรัม 500-600 กรัม	ล้างอกไก่ หมักและวางบนตะแกรงสูง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
A39	**สเต๊กปลาแซลมอนย่าง**	300-400 กรัม 500-600 กรัม	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วเนื้อปลาแซลมอน วางสเต๊กปลาให้เสมอกันบนตะแกรงสูง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
A40	**เนื้อปลาย่าง**	500-600 กรัม	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นเนื้อปลา วางเนื้อปลาให้เสมอกันบนตะแกรงสูง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
A41	**ขนมปังแช่แข็ง**	400-500 กรัม	วางขนมปังก้อนแช่แข็งเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 1-2 นาที
A42	**บราวนี่**	700-750 กรัม	ใส่แป้งผสม ไข่ น้ำ น้ำมันทานตะวันในโถและผสมให้เข้ากัน เทส่วนผสมในถาดแก้ว วางเป็นวงบนตะแกรงต่ำ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 10 นาที คุณสามารถใส่ถั่วชนิดต่างๆ ในบราวนี่ได้ตามชอบ
A43	**ผักย่าง**	200-250 กรัม 300-350 กรัม	หั่นผักเป็นแว่นๆ (เช่น พริกหวาน หัวหอม ซูกินีหั่นแว่น และเห็ด) ทาน้ำมัน เครื่องเทศ วางบนจานอบเกรียม นำจานไปวางบนตะแกรงแบบสูง หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
A44	**ดร๊อกเก้มันผ่รั่ง**	300-350 กรัม 400-450 กรัม	วางโครเคทมันฝรั่งแช่แข็งให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 57 3/17/2015 9:56:58 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A45	**โฮมเมดเฟรนช์ฟรายส์**	300-350 กรัม 400-450 กรัม	ปอกเปลือกมันฝรั่งแล้วหั่นเป็นแท่งให้มีความหนา 10 x 10 มม. แช่ไว้ในน้ำเย็น (30 นาที) ใช้กระดาษซับให้แห้ง ชั่งน้ำหนักและทาน้ำมันมะกอก 5 กรัม และเครื่องเทศ กระจายเฟรนช์ฟรายโฮมเมดให้ทั่วบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
A46	**โปเตโตเวจด์**	300-350 กรัม 400-450 กรัม	ล้างมันฝรั่งขนาดปกติแล้วหั่นเป็นเสี้ยว ใช้แปรงทาน้ำมันมะกอกและเครื่องเทศ วางด้านที่หั่นลงบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงสูง หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
A47	**หัวหอมทอด**	200-250 กรัม 300-350 กรัม	วางหัวหอมแช่แข็งให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
A48	**กุ้งแช่แข็ง**	300-350 กรัม 400-450 กรัม	วางกุ้งแช่แข็งให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
A49	**ปลาหมึกทอด**	200-250 กรัม 300-350 กรัม	วางปลาหมึกแช่แข็งให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
A50	**นักเกตไก่แช่แข็ง**	300-350 กรัม 400-450 กรัม	วางนักเก็ตไก่แช่แข็งให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงสูง หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 58 3/17/2015 9:56:58 PM

อาหาร		ปริมาณอาหาร	คำแนะนำ
A51	**แป้งพิซซ่า**	300-500 กรัม	วางแป้งบนชามขนาดพอเหมาะและตั้งบนตะแกรงต่ำ ปิดด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม
A52	**แป้งเค้ก**	500-800 กรัม	วางแป้งบนชามขนาดพอเหมาะและตั้งบนตะแกรงต่ำ ปิดด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม
A53	**แป้งขนมปัง**	600-900 กรัม	วางแป้งบนชามขนาดพอเหมาะและตั้งบนตะแกรงต่ำ ปิดด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม
A54	**ถ้วยเล็ก**	500 กรัม	แบ่งโยเกิร์ตธรรมชาติ 150 กรัมลงในถ้วยเซรามิค 5 ถ้วยหรือโถแก้วขนาดเล็กให้เท่าๆ กัน (30 กรัมต่อถ้วย) เติมนม 100 มล. ในแต่ละถ้วย ใช้นมชนิดสเตอริไลซ์ (อุณหภูมิห้อง; ไขมัน 3.5 %) ปิดถ้วยแต่ละใบด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟและตั้งเป็นวงกลมบนจานหมุน หลังจากเสร็จแล้ว ให้เก็บไว้ในตู้เย็นเป็นเวลา 6 ชั่วโมง สำหรับครั้งแรก เราขอแนะนำให้ใช้เชื้อแบคทีเรียโยเกิร์ตแบบแห้ง
A55	**ถ้วยใหญ่**	500 กรัม	ผสมโยเกิร์ตธรรมชาติ 150 กรัมกับนมชนิดสเตอริไลซ์ 500 มล. (อุณหภูมิห้อง; ไขมัน 3.5 %) เทลงในชามแก้วขนาดใหญ่ให้เสมอกัน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟและตั้งบนจานหมุน หลังจากเสร็จแล้ว ให้เก็บไว้ในตู้เย็นเป็นเวลา 6 ชั่วโมง สำหรับครั้งแรก เราขอแนะนำให้ใช้เชื้อแบคทีเรียโยเกิร์ตแบบแห้ง

หมายเหตุ

จานหมุนจะไม่หมุนขณะที่หมักโยเกิร์ต

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 59 3/17/2015 9:56:58 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

คำแนะนำสำหรับการละลายน้ำแข็ง

อาหาร		ปริมาณอาหาร (กรัม)	คำแนะนำ
d1	**เนื้อวัว**	200-1500	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ก เนื้อเป็นชิ้น เนื้อสับ พักอาหารเป็นเวลา 20-60 นาที
d2	**เนื้อไก่**	200-1500	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับอาหารเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว หรือไก่ที่หั่นเป็นชิ้น พักอาหารเป็นเวลา 20-60 นาที
d3	**เนื้อปลา**	200-1500	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับอาหารเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว หรือปลาชิ้น พักอาหารเป็นเวลา 20-50 นาที
d4	**ขนมปัง**	100-1000	วางขนมปังแนวนอนบนกระดาษอเนกประสงค์และกลับด้านเมื่อมีเสียงเตือน วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมพาสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อกโกแลต พักอาหารเป็นเวลา 10-30 นาที
d5	**ผลไม้**	100-600	วางผลไม้ให้เสมอกันในจานแก้วกันแบน โปรแกรมนี้เหมาะกับผลไม้ทุกประเภท พักอาหารเป็นเวลา 5-20 นาที

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 60 3/17/2015 9:56:58 PM

การปรุงอาหารด้วยตนเอง

คู่มือการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

- โปรดอย่าใช้ภาชนะที่เป็นโลหะกับโหมดไมโครเวฟ วางภาชนะใส่อาหารไว้บนจานหมุนเสมอ
- ขอแนะนำให้ปิดฝาภาชนะใส่อาหารเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด
- หลังจากปรุงเสร็จ โปรดพักอาหารไว้สักครู่

ผักแช่แข็ง

- ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด
- คนผักสองครั้งระหว่างปรุง และหนึ่งครั้งหลังการปรุง
- ปรุงรสหลังจากปรุงอาหารแล้ว

อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)
ผักขม	150	600	5-7	2-3
	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)			
บร็อคโคลี่	300	600	8-10	2-3
	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)			
ถั่ว	300	600	7-9	2-3
	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)			
ถั่วเขียว	300	600	7½-9½	2-3
	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)			
ผักรวม (แครอท, ถั่วหวาน, ข้าวโพด)	300	600	7-9	2-3
	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)			
ผักรวม (แบบจีน)	300	600	7½-9½	2-3
	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)			

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 61 3/17/2015 9:56:58 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

ผักสด

- ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด
- เติมน้ำเย็น 30-45 มล. สำหรับน้ำหนัก 250 กรัม
- คนอาหารหนึ่งครั้งระหว่างปรุง และหนึ่งครั้งหลังการปรุง
- ปรุงรสหลังจากปรุงอาหารแล้ว
- เพื่อให้ปรุงอาหารรวดเร็ว ขอแนะนำให้หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดเท่ากัน
- ผักสดทุกประเภทควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟสูงสุด (900 วัตต์)

อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	เวลาปรุง (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)
บร็อคโคลี่	250 500	3-4 6-7	3
	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง		
กะหล่ำบรัสเซล	250	5-6	3
	เติมน้ำ 60-75 มล. (4-5 ช้อนโต๊ะ)		
แครอท	250	4-5	3
	ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน		
ดอกกะหล่ำ	250 500	4-5 7-8	3
	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง		
ซูกินี	250	3-4	3
	ฝานเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนยหนึ่งก้อน อบให้นุ่ม		
มะเขือม่วง	250	3-4	3
	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ		
กระเทียมต้น	250	3-4	3
	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา		
เห็ด	125 250	1-2 2-3	3
	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน		

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 62 3/17/2015 9:56:59 PM

อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	เวลาปรุง (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)
หัวหอม	250	4-5	3
	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)		
พริกหวาน	250	4-5	3
	หั่นเป็นชิ้นบางๆ		
มันฝรั่ง	250 500	4-5 7-8	3
	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่าๆ กัน		
หัวผักกาด	250	5-6	3
	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก		

ข้าวและพาสต้า

คนเป็นระยะระหว่างและหลังการปรุง

ปรุงโดยไม่ปิดฝา และปิดฝาระหว่างการพัก จากนั้นเทน้ำออกให้หมด

- **ข้าว**: ใช้ภาชนะแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาโดยเผื่อปริมาณของข้าวที่จะเพิ่มขึ้นเป็นสองเท่า
- **พาสต้า**: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่

อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	พลังงาน (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าวสวย (หุงกึ่งสุก)	250	900	16-18	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
	375		18-20		เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวซ้อมมือ (หุงกึ่งสุก)	250	900	22-23	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
	375		24-25		เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	250	900	17-19	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข่าว + ธัญพืช)	250	900	19-20	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250	900	11-13	5	เติมน้ำร้อน 1000 มล.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 63 3/17/2015 9:56:59 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

การอุ่นอาหาร

- อย่าอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น เนื้อก้อนใหญ่ ซึ่งจะทำให้สุกเกินพอดีได้ง่าย
- ควรอุ่นอาหารที่ระดับพลังงานต่ำ
- คนหรือกลับด้านระหว่างและหลังการปรุง
- ใช้ความระมัดระวังสำหรับของเหลวหรืออาหารทารก คนให้ทั่วด้วยช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วก่อน ระหว่าง และหลังการปรุง เพื่อป้องกันไม่ให้เดือดและกระเด็นลวก ปล่อยทิ้งไว้ในเตาอบขณะพักอาหาร โปรดใช้เวลาอุ่นอาหารนานกว่าอาหารประเภทอื่นๆ
- ขอแนะนำให้พักอาหารหลังจากอุ่นเป็นเวลา 2-4 นาที โปรดอ้างอิงตารางด้านล่าง

ของเหลว

อาหาร	ปริมาณอาหาร	พลังงาน (วัตต์)	เวลาปรุง (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)
เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา น้ำ)	250 มล. (1 แก้ว) 500 มล. (2 แก้ว)	900	1½-2 3-3½	1-2
	เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา 1 ถ้วยวางตรงกลาง 2 ถ้วยวางเคียงข้างกัน ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว			
ซุป (แช่เย็น)	250 กรัม 450 กรัม	900	3-4 4-5	2-3
	เทในจานหรือชามกระเบื้องกันลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน			
สตูว์ (แช่เย็น)	450 กรัม	600	5½-6½	2-3
	เทสตูว์ในจานกระเบื้องกันลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน			
พาสต้าพร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600	4½-5½	3
	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน			
พาสต้ามีไส้พร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600	5½-6½	3
	วางพาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องกันลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน			
อาหารชุด (เย็น)	450 กรัม	600	6-7	3
	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2-3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ			

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 64 3/17/2015 9:56:59 PM

นมและอาหารสำหรับทารก

อาหาร	ปริมาณอาหาร	พลังงาน (วัตต์)	เวลาปรุง (วินาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)
อาหารทารก (ผัก + เนื้อสัตว์)	190 กรัม	600	30	2-3
	เทใส่จานกระเบื้องกันลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด			
ข้าวต้มเด็ก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600	20	2-3
	เทใส่จานกระเบื้องกันลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด			
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300	30-40 60-70	2-3
	เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วและพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด			

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 65 3/17/2015 9:56:59 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

ละลายน้ำแข็ง

ใส่อาหารแช่แข็งในภาชนะสำหรับไมโครเวฟและปิดฝา กลับด้านระหว่างการละลายน้ำแข็ง และเทน้ำออกและนำเครื่องในออกหลังจากละลายน้ำแข็งแล้ว เพื่อให้การละลายน้ำแข็งทำได้เร็ว คุณสามารถหั่นอาหารเป็นชิ้นเล็กๆ และห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง เมื่อผิวภายนอกของอาหารแช่แข็งเริ่มละลาย ให้หยุดการละลายน้ำแข็งและพักไว้ตามที่แนะนำในตารางด้านล่าง

โปรดอย่าเปลี่ยนระดับพลังงานเริ่มต้น (180 วัตต์) สำหรับการละลายน้ำแข็ง

อาหาร		ปริมาณอาหาร (กรัม)	เวลาละลายน้ำแข็ง (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)
เนื้อวัว	เนื้อสับ	250 500	4-6 9-11	15-30
	เนื้อหมูเป็นชิ้น	250	7-8	
	วางเนื้อบนจานกระเบื้อง หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง			
เป็ดไก่	ไก่เป็นชิ้น	500 (2 ชิ้น)	12-14	15-60
	ไก่ทั้งตัว	1200	28-32	
	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่นปีก หรือกันด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง			
ปลา	ชิ้นเนื้อปลา	200	6-7	10-25
	ปลาทั้งตัว	400	11-13	
	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางและหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง			
ผลไม้	เบอร์รี่	300	6-7	5-10
	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)			
ขนมปัง	ขนมปังก้อน (ก้อนละประมาณ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	1-1½ 2½-3	5-20
	ขนมปังแผ่น/แซนด์วิช	250	4-4½	
	ขนมปังเยอรมัน	500	7-9	
	วางขนมปังเป็นวงกลมบนจานหมุน โดยใช้กระดาษอเนกประสงค์หรือจานกระเบื้องรอง กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง			

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 66 3/17/2015 9:56:59 PM

คู่มือการย่าง

ขดลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้เพดานของเตาอบ ขดลวดเหล่านี้จะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน

เมื่อย่างอาหาร โปรดวางอาหารบนตะแกรงสูง ยกเว้นกรณีที่ระบุเป็นอย่างอื่น

อุ่นเตาอบเป็นเวลา 2-3 นาทีด้วยโหมดย่าง และย่างอาหารบนตะแกรงสูง ยกเว้นกรณีที่ระบุเป็นอย่างอื่น เมื่อย่างเสร็จ ใช้ถุงมือกันความร้อนเพื่อนำอาหารออกจากเตา

อุปกรณ์

ย่าง: ใช้ภาชนะทนไฟ ซึ่งอาจมีส่วนที่เป็นโลหะได้ โปรดอย่าใช้ภาชนะพลาสติกทุกประเภท

ไมโครเวฟ + ย่าง: โปรดอย่าใช้ภาชนะปรุงอาหารที่ทำจากโลหะหรือพลาสติก

ประเภทอาหาร

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต๊ก แฮมเบอร์เกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บางๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

การย่าง

อาหาร	ปริมาณอาหาร	โหมด	เวลาปรุงอาหาร (ด้านที่ 1) (นาที)	เวลาปรุงอาหาร (ด้านที่ 2) (นาที)
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 ก.)	ย่างเท่านั้น	3½-4½	2-2½
	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง			
มะเขือเทศย่าง	2 ชิ้น (400 ก.)	300 วัตต์ + ย่าง	6-7	-
	หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
มะเขือเทศ + ชีสโทสต์	4 ชิ้น (300 ก.)	180 วัตต์ + ย่าง	5-6	-
	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
โทสต์ฮาวาย	4 ชิ้น (500 ก.)	300 วัตต์ + ย่าง	5-6	-
	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที			
มันฝรั่งอบ	500 ก.	450 วัตต์ + ย่าง	14-16	-
	หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว ทาน้ำมันและพาร์ซลีย์ที่มันฝรั่ง วางบนตะแกรงเป็นวงกลม โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ข้างล่าง			
แอปเปิ้ลอบ	2 ลูก	300 วัตต์ + ย่าง	6-7	-
	คว้านไส้แอปเปิลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบางๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิ้ลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนตะแกรงต่ำ			

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 67 3/17/2015 9:56:59 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

อาหาร	ปริมาณอาหาร	โหมด	เวลาปรุงอาหาร (ด้านที่ 1) (นาที)	เวลาปรุงอาหาร (ด้านที่ 2) (นาที)
ไก่อบ	1200-1300 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	19-23	20-24
	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วตัวไก่ วางบนตะแกรงต่ำ โดยให้ด้านนอกของไก่ลงก่อน จากนั้นวางให้อกอยู่ด้านบน พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการอบ			
ไก่เป็นชิ้น	500 ก. (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	9-11	8-10
	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงบนตะแกรงสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที			
สเต็กเนื้อ (สุกปานกลาง)	400 ก. (2 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	8-12	6-10
	ทาน้ำมันบนเนื้อสเต็ก วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที			
ปลาย่าง	400-500 กรัม	300 วัตต์ + ย่าง	6-8	5½-6½
	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาสองตัวคู่กัน (สลับด้านหัวและหาง) บนตะแกรงแบบสูง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที			

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 68 3/17/2015 9:56:59 PM

จานอบเกรียม

ขอแนะนำให้อุ่นจานอบเกรียมไว้ขณะที่อยู่บนจานหมุนเป็นเวลา 3-4 นาที

อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	อุ่นเตาอบ		การปรุงอาหาร	
		โหมด	เวลา (นาที)	โหมด	เวลา (นาที)
เบคอน	80 (4-6 แผ่น)	600 วัตต์ + ย่าง	3	600 วัตต์ + ย่าง	3-4
	อุ่นจานอบเกรียม วางแผ่นเบคอนแบบเคียงข้างกันบนจานอบเกรียม นำจานไปวางบนตะแกรงแบบสูง				
มะเขือเทศย่าง	200	600 วัตต์ + ย่าง	3	300 วัตต์ + ย่าง	3½-4½
	อุ่นจานอบเกรียม หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ซีสที่ด้านบน วางเป็นวงกลมบนจานอบเกรียม และนำไปวางไว้บนตะแกรงแบบสูง				
มันฝรั่งหั่นเสี้ยว	250	600 วัตต์ + ย่าง	4	450 วัตต์ + ย่าง	8-10
	ล้างทำความสะอาดมันฝรั่ง หั่นมันฝรั่งเป็นเสี้ยวหรือลูกเต๋าเท่าๆ กัน ใช้แปรงทาน้ำมัน สมุนไพรและเครื่องเทศให้ทั่ว วางลูกเต๋าให้เสมอกันบนจาน นำจานไปวางบนตะแกรงแบบสูง กลับด้านหลังจากผ่านไป 5-7 นาที				
นักเก็ตไก่	300	600 วัตต์ + ย่าง	4	600 วัตต์ + ย่าง	6-8
	อุ่นจานอบเกรียม ใช้น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะทาจาน วางนักเก็ตไก่บนจานอบเกรียม นำจานไปวางบนตะแกรงแบบสูง กลับด้านหลังจากผ่านไป 4-5 นาที				

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 69 3/17/2015 9:56:59 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

คู่มือการเพิ่มพลังความร้อน

การปรุงอาหารด้วยการเพิ่มพลังความร้อนเป็นการใช้ขดลวดความร้อนสำหรับย่างภายในกับวงแหวนความร้อนแบบไอพร้อมพัดลมที่ด้านข้าง ไอร้อนจะเป่าจากด้านบนของเตาอบผ่านช่องเข้าสู่ตัวเตาอบ ขดลวดความร้อนที่ด้านบนและด้านข้าง และพัดลมที่ผนังจะทำให้ไอร้อนหมุนเวียนอย่างสม่ำเสมอ
ใช้โหมดนี้เพื่อทำบิสกิต สโคน ขนมปังก้อน และเค้ก รวมทั้งฟรุตเค้ก ชูเพสตรี และชูเฟล
ใช้อุปกรณ์สำหรับเตาอบแบบธรรมดา ถาดสำหรับเตาอบ และภาชนะชนิดอื่นๆ ที่ใช้ได้ในเตาอบธรรมดา

อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	โหมด (°C)	เวลาปรุง (นาที)
มินิทาร์ต/พิซซ่าชิ้นเล็กแช่แข็ง	250	200	9-12
	วางพิซซ่าชิ้นเล็กบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ		
ชิปแช่เข็งสำหรับเตาอบ	300	200	13-16
	วางชิปแช่แข็งให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ		
นักเก็ตไก่แช่แข็ง	300	200	6-9
	วางนักเก็ตแช่แข็งบนจานอบเกรียม นำจานไปวางบนตะแกรงแบบสูง		
พิซซ่าแช่แข็ง	300	200	13-15
	วางพิซซ่าแช่แข็งบนตะแกรงต่ำ		
ลาซาญญ่า/พาสต้ากราแต็งแบบโฮมเมด	500	180	25-30
	ใส่พาสต้าในจานสำหรับเตาอบ วางจานบนตะแกรงต่ำ		
ผักย่าง	300	200	6-10
	ล้างและเตรียมผักเป็นแว่นๆ (เช่น ซูกินี มะเขือ พริกหวาน ฟักทอง) ใช้แปรงทาน้ำมันมะกอกและเติมเครื่องเทศ นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง		

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 70 3/17/2015 9:56:59 PM

คู่มือการอบด้วยความร้อน

อบ

ในโหมดการอบด้วยความร้อน ทั้งขดลวดความร้อนและพัดลมที่ผนังด้านข้างจะทำงานร่วมกันเพื่อหมุนเวียนไอร้อนภายในเตาอบ ใช้โหมดนี้เพื่อทำบิสกิต สโคน ขนมปังก้อน และเค้ก รวมทั้งฟรุตเค้ก ชูเพสตรี และชูเฟล ใช้อุปกรณ์สำหรับเตาอบแบบธรรมดา ถาดสำหรับเตาอบ และภาชนะชนิดอื่นๆ ที่ใช้ได้ในเตาอบธรรมดา

ไมโครเวฟ+ความร้อน

โหมดปรุงอาหารแบบผสมนี้ใช้พลังงานไมโครเวฟผสมกับไอร้อน ทำให้ช่วยลดเวลาปรุงอาหารและทำให้อาหารมีลักษณะเหลืองกรอบได้ เตาอบนี้มีโหมดผสม 5 แบบ เพื่อให้ความสะดวก ใช้โหมดนี้กับเนื้อและเป็ดไก่ ตลอดจนอาหารอบหม้อดินและกราแตง สปันจ์เค้กและฟรุตเค้กเนื้อเบา พายและครัมเบิล ผักย่าง สโคน และขนมปัง ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่ใช้กับเตาอบได้ เช่น แก้ว ดินเผา หรือกระเบื้องที่ไม่มีขอบโลหะ

อุ่นเตาย่างด้วยการอุ่นอย่างรวดเร็ว และรอจนครบเวลา ตั้งค่าระดับพลังงานและเวลาปรุงอาหารตามที่แนะนำด้านล่าง ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	โหมด	เวลาปรุง (นาที)
พิซซ่าแช่แข็ง (อบแล้ว)	300-400	200 °C เท่านั้น	15-17
	วางพิซซ่าบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ		
ลาซาญญ่าแช่แข็ง	400	450 วัตต์ + 200 °C	16-18
	วางในจานแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์เดิม (ถ้าสามารถใช้กับไมโครเวฟและเตาอบได้) วางลาซาญญ่าแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		
โรสต์บีฟ/แกะ (สุกปานกลาง)	1000-1200	450 วัตต์ + 160 °C	18-20 (ด้านแรก) 15-17 (ด้านที่สอง)
	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ และปรุงรสด้วยพริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยเริ่มจากด้านมันอยู่ข้างล่าง หลังการปรุง ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมเพื่อพักอาหารเป็นเวลา 10-15 นาที		
ขนมปังก้อนแช่แข็ง	350 (6 ชิ้น)	100 วัตต์ + 160 °C	6-8
	วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที		
มาร์เบิลเค้ก	700	180 °C เท่านั้น	70-80
	ใส่แป้งเค้กในพิมพ์โลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดเล็กสีดำ (ความยาว 25 ซม.) วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาทีหลังการอบ		
เค้กขนาดเล็ก	ชิ้นละ 30	165 °C เท่านั้น	25-35
	วางเค้กชิ้นเล็ก/มัฟฟินได้ถึง 12-15 ชิ้นในถ้วยกระดาษบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการอบ		

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 71 3/17/2015 9:56:59 PM

การปรุงอาหารอย่างชาญฉลาด

อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	โหมด	เวลาปรุง (นาที)
ครัวซองค์/ขนมปังก้อน (แป้งสด)	200-250	200 °C เท่านั้น	13-18
	วางครัวซองต์หรือขนมปังแช่เย็นบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงแบบต่ำ		
เค้กแช่แข็ง	1000	180 วัตต์ + 160 °C	16-18
	วางเค้กแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำโดยตรง หลังจากละลายและอุ่นแล้ว ให้พักอาหารเป็นเวลา 15-20 นาที		
กราแตงมันฝรั่งแบบโฮมเมด	500	600 วัตต์ 180 °C	5-7 (ด้านแรก) 12-16 (ด้านที่สอง)
	ใส่กราแตงในจานสำหรับเตาอบ วางบนตะแกรงแบบต่ำ		
โฮมเมดคีช (ขนาดกลาง)	500-600	170 °C	40-42
	อุ่นเตาอบ 170 °C โดยใช้โหมดความร้อน เตรียมคีชโดยใช้กระทะโลหะขนาดกลางและวางบนตะแกรงแบบต่ำ โปรดดูตำรับอาหารในคู่มือการเพิ่มพลังความร้อนอัตโนมัติ		
โฮมเมดคีช (ขนาดใหญ่)	900-1000	180 วัตต์ + 170 °C	38-40
	อุ่นเตาอบ 170 °C โดยใช้โหมดความร้อน และไม่มีจานอบเกรียม เตรียมคีชโดยใช้จานอบเกรียม และวางบนตะแกรงแบบต่ำ โปรดดูตำรับอาหารในคู่มือการเพิ่มพลังความร้อนอัตโนมัติ		

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 72 3/17/2015 9:56:59 PM

รวดเร็วและสะดวก

การละลายเนย

ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วกันลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้กำลังไฟ 900 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อกโกแลต

ใส่ช็อกโกแลต 100 กรัมในจานแก้วกันลึก ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อกโกแลตละลาย คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่เกล็ดน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วกันลึก ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน

วางแผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ไว้ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ และคนหลังจากที่ละลาย

การอบหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่ง (สำหรับเค้กและขนม)

ผสมหน้า (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล. อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนกระทั่งหน้าเค้ก/ไอซ์ซิงใส คนสองครั้งระหว่างการอบ

การปรุงแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้ว ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้ทั่ว อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ เทลงในโถแก้วใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การปรุงพุดดิ้ง

ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัมมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน คนบ่อยๆ ระหว่างการอบเป็นเวลา 3 ½ ถึง 4 ½ นาที โดยใช้พลังงาน 600 วัตต์ พักอาหาร 2-3 นาทีในเตาอบ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 73 3/17/2015 9:56:59 PM

การแก้ไขปัญหา

คุณอาจพบปัญหาในการใช้เตาอบ ในกรณีนี้ โปรดตรวจสอบตารางด้านล่างและลองดำเนินการตามคำแนะนำ ถ้าปัญหายังคงอยู่ หรือถ้ารหัสข้อมูลมักจะปรากฏบนจอแสดงผล โปรดติดต่อศูนย์บริการของ Samsung ในพื้นที่

จุดตรวจสอบ

ถ้าคุณพบว่าเกิดปัญหากับเตาอบ โปรดตรวจสอบที่ตารางด้านล่างนี้ก่อนและลองดำเนินการตามคำแนะนำ

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
ทั่วไป		
กดปุ่มไม่ลง	อาจมีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ระหว่างปุ่ม	ให้นำสิ่งแปลกปลอมออกแล้วลองอีกครั้ง
	สำหรับรุ่นหน้าจอสัมผัส: มีน้ำอยู่บนพื้นผิวด้านนอก	ให้เช็ดน้ำออกจากพื้นผิวด้านนอก
	มีการเปิดใช้งานล็อคป้องกันเด็ก	ปิดใช้งานล็อคป้องกันเด็ก
เวลาไม่ปรากฏบนจอแสดงผล	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่
	ตั้งค่าฟังก์ชั่น Eco (ประหยัดพลังงาน) เอาไว้	ปิดฟังก์ชั่น Eco (ประหยัดพลังงาน)
เตาอบไม่ทำงาน	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่
	ประตูเปิด	ปิดประตูและลองอีกครั้ง
	มีสิ่งแปลกปลอมติดอยู่ที่กลไกการเปิดประตูเพื่อความปลอดภัย	ให้นำสิ่งแปลกปลอมออกแล้วลองอีกครั้ง
เตาอบหยุดทำงานในขณะปรุงอาหาร	ผู้ใช้เปิดประตูเพื่อกลับด้านอาหาร	หลังจากกลับด้านอาหารแล้ว ให้กดปุ่ม Start (เริ่มทำงาน) อีกครั้งเพื่อเริ่มการทำงาน

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 74 3/17/2015 9:56:59 PM

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
ไฟดับในระหว่างการปรุงอาหาร	ใช้เตาอบต่อเนื่องเป็นเวลานาน	หลังจากใช้งานเป็นเวลานาน ให้ทิ้งเตาอบไว้สักครู่เพื่อให้เย็นตัว
	พัดลมระบายความร้อนไม่ทำงาน	ฟังเสียงของพัดลมระบายความร้อน
	พยายามใช้งานเตาอบในขณะที่ไม่มีอาหารอยู่ด้านใน	วางอาหารในเตาอบ
	มีพื้นที่ระบายอากาศไม่เพียงพอสำหรับเตาอบ	มีช่องอากาศเข้า/ออกที่ด้านหน้าและด้านหลังของเตาอบเพื่อการระบายอากาศ เว้นพื้นที่ว่างตามที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งผลิตภัณฑ์
	มีการใช้ปลั๊กไฟจำนวนมากในเต้ารับเดียวกัน	โปรดใช้เต้ารับเฉพาะสำหรับเตาอบเท่านั้น
ไม่มีไฟเข้าเตาอบ	ไม่มีการจ่ายไฟ	ตรวจสอบว่ามีการจ่ายไฟแล้วหรือไม่
มีเสียงแตกในระหว่างการทำงาน และเตาอบไม่ทำงาน	การปรุงอาหารที่อยู่ในซีลหรือใช้ภาชนะที่มีฝาปิดอาจทำให้เกิดเสียงแตก	ห้ามใช้ภาชนะที่มีซีลเนื่องจากอาจไหม้ในระหว่างการปรุงอาหารเนื่องจากอาหารเกิดการขยายตัว
พื้นผิวภายนอกเตาอบร้อนเกินไปในระหว่างการใช้งาน	มีพื้นที่ระบายอากาศไม่เพียงพอสำหรับเตาอบ มีช่องอากาศเข้า/ออกที่ด้านหน้าและด้านหลังของเตาอบเพื่อการระบายอากาศ	เว้นพื้นที่ว่างตามที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งผลิตภัณฑ์
	มีวัตถุวางอยู่ด้านบนเตาอบ	นำวัตถุทั้งหมดที่วางอยู่บนเตาอบออกไป

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 75 3/17/2015 9:56:59 PM

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
เปิดประตูไม่สะดวก	มีอาหารตกค้างอยู่ระหว่างประตูและภายในเตาอบ	ทำความสะอาดเตาอบ แล้วเปิดประตู
เตาอบไม่ร้อน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีกันแบน
ร้อนเพียงนิดเดียวหรือร้อนช้า	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีกันแบน
ฟังก์ชั่นอุ่นไม่ทำงาน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีกันแบน
ฟังก์ชั่นละลายไม่ทำงาน	เตาอบอาจไม่ทำงาน ปรุงอาหารมากเกินไป หรือใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสม	วางน้ำหนึ่งแก้วในภาชนะที่สามารถใช้กับไมโครเวฟได้ แล้วใช้ฟังก์ชั่นไมโครเวฟเป็นเวลา 1-2 นาทีเพื่อตรวจสอบว่าน้ำร้อนหรือไม่ ลดปริมาณอาหารและเริ่มใช้งานอีกครั้ง ใช้ภาชนะในการปรุงอาหารที่มีกันแบน

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 76 3/17/2015 9:57:00 PM

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
ไฟด้านในมีแสงน้อยหรือไม่ติดเลย	เปิดประตูทิ้งไว้เป็นเวลานาน	ไฟด้านในอาจปิดโดยอัตโนมัติเมื่อใช้ฟังก์ชั่น Eco (ประหยัดพลังงาน) ปิดประตูแล้วเปิดอีกครั้ง หรือกดปุ่มยกเลิก
	มีสิ่งแปลกปลอมเกาะตัวอยู่ที่ไฟด้านใน	ทำความสะอาดด้านในเตาอบแล้วตรวจสอบอีกครั้ง
มีเสียบบี๊ปในระหว่างการปรุงอาหาร	ถ้าใช้ฟังก์ชั่นปรุงอาหารอัตโนมัติ เสียงสัญญาณจะเตือนว่าได้เวลากลับด้านอาหารในระหว่างการทำละลาย	หลังจากกลับด้านอาหารแล้ว ให้กดปุ่ม Start (เริ่มทำงาน) อีกครั้งเพื่อเริ่มการทำงาน
เตาอบเอียง	ติดตั้งเตาอบในผิวพื้นที่ไม่เรียบเสมอกัน	โปรดติดตั้งเตาอบบนพื้นผิวที่ราบเรียบและมั่นคง
เกิดประกายไฟในระหว่างการปรุงอาหาร	มีการใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในระหว่างการใช้เตาอบ/ทำละลาย	โปรดอย่าใช้พลาสติกที่เป็นโลหะ
เมื่อเสียบปลั๊กไฟ เตาอบเริ่มต้นทำงานทันที	ประตูปิดไม่สนิท	ปิดประตูและตรวจสอบอีกครั้ง
มีกระแสไฟออกมาจากเตาอบ	ไฟฟ้าหรือเต้ารับไฟฟ้าไม่มีการลงกราวด์อย่างถูกต้อง	โปรดตรวจสอบว่ามีการลงกราวด์ไฟฟ้าหรือเต้ารับไฟฟ้าอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่
มีน้ำหยด	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
มีไอน้ำรั่วไหลออกจากประตู	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 77 3/17/2015 9:57:00 PM

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
มีน้ำอยู่ในเตาอบ	อาจมีน้ำหรือไอน้ำบ้างในบางกรณี ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับอาหาร กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ	ทิ้งเตาอบไว้เพื่อให้เย็นลง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
ความสว่างภายในเตาอบมีการเปลี่ยนแปลง	ความสว่างจะเปลี่ยนไปโดยขึ้นอยู่การเปลี่ยนกำลังไฟฟ้าตามฟังก์ชั่น	การเปลี่ยนกำลังไฟฟ้าในระหว่างการปรุงอาหารไม่ใช่การทำงานผิดปกติ กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ
ปรุงอาหารเสร็จแล้ว แต่พัดลมระบายอาหารยังทำงานอยู่	ในการระบายอาหารให้กับเตาอบ พัดลมระบายอากาศจะยังคงทำงานต่อเนื่องอีกประมาณ 5 นาทีหลังจากปรุงอาหารเสร็จ	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานผิดปกติของเตาอบ
การกดปุ่ม +30sec (+30 วินาที) ทำให้เตาอบทำงาน	กรณีนี้เกิดขึ้นเมื่อเตาอบไม่ได้ใช้งานอยู่	เตาอบไมโครเวฟได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ทำงานด้วยการกดปุ่ม +30sec (+30 วินาที) เมื่อไม่มีการใช้งานอยู่
จานหมุน		
ในขณะหมุน จานหมุนออกมานอกที่ติดตั้งหรือหยุดหมุน	ไม่มีวงแหวนหรือวงแหวนติดตั้งไม่ถูกต้อง	ติดตั้งวงแหวนแล้วลองอีกครั้ง
จานหมุนทำงานช้าในระหว่างการหมุน	ติดตั้งวงแวนไม่ถูกต้อง มีอาหารมากเกินไปหรือภาชนะใหญ่เกินไปและสัมผัสที่ด้านในของไมโครเวฟ	ปรับปริมาณอาหารและอย่าใช้ภาชนะที่ใหญ่เกินไป
จานหมุนส่งเสียงดังในขณะหมุน	มีอาหารตกค้างอยู่ด้านล่างเตาอบ	นำอาหารที่ตกค้างอยู่ด้านล่างเตาอบออก

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 78 3/17/2015 9:57:00 PM

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
ย่าง		
มีควันออกมาในระหว่างการใช้งาน	ในการใช้งานครั้งแรก ควันอาจออกมาจากขดลวดความร้อนเมื่อคุณใช้งานเตาอบครั้งแรก	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานที่ผิดปกติ และถ้าคุณใช้งานเตาอบ 2-3 ครั้ง อาการนี้ควรหายไป
	มีอาหารอยู่ที่ขดลวดความร้อน	ปล่อยให้เตาอบเย็นลง แล้วนำอาหารออกจากขดลวดความร้อน
	อาหารอยู่ใกล้กับที่ย่างเกินไป	วางอาหารให้มีระยะห่างที่เหมาะสมในระหว่างการปรุงอาหาร
	จัดเตรียมและ/หรือจัดวางอาหารไม่เหมาะสม	โปรดจัดเตรียมและจัดวางอาหารอย่างเหมาะสม
เตาอบ		
เตาอบไม่ร้อน	ประตูเปิด	ปิดประตูและลองอีกครั้ง
มีควันออกมาในระหว่างอุ่น	ในการใช้งานครั้งแรก ควันอาจออกมาจากขดลวดความร้อนเมื่อคุณใช้งานเตาอบครั้งแรก	กรณีนี้ไม่ใช่การทำงานที่ผิดปกติ และถ้าคุณใช้งานเตาอบ 2-3 ครั้ง อาการนี้ควรหายไป
	มีอาหารอยู่ที่ขดลวดความร้อน	ปล่อยให้เตาอบเย็นลง แล้วนำอาหารออกจากขดลวดความร้อน
มีกลิ่นไหม้หรือกลิ่นพลาสติกเมื่อใช้เตาอบ	มีการใช้ภาพชนะที่เป็นพลาสติกหรือไม่คงทนต่อความร้อน	โปรดใช้ภาชนะที่เป็นแก้วที่เหมาะสำหรับอุณหภูมิสูง
มีกลิ่นเหม็นออกมาจากภายในเตาอบ	เศษอาหารหรือพลาสติกละลายและติดค้างอยู่ในเตาอบ	ใช้ฟังก์ชั่นไอน้ำ แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง คุณสามารถวางมะนาวฝานไว้ภายใน และให้เตาอบทำงานเพื่อช่วยขจัดกลิ่นให้เร็วขึ้น

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 79 3/17/2015 9:57:00 PM

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	การดำเนินการ
เตาอบปรุงอาหารได้ไม่เหมาะสม	มีการเปิดประตูเตาอบบ่อยครั้งในระหว่างปรุงอาหาร	ห้ามเปิดประตูเตาอบบ่อยๆ ยกเว้นคุณปรุงอาหารที่ต้องกลับด้าน ถ้าคุณเปิดเตาอบบ่อยครั้ง อุณหภูมิภายในจะลดลง และอาจส่งผลต่อการปรุงอาหารของคุณ
	มีการตั้งค่าการควบคุมเตาอบไว้ไม่ถูกต้อง	โปรดตั้งค่าการควบคุมเตาอบอย่างถูกต้อง แล้วลองอีกครั้ง
	วางอุปกรณ์เสริมสำหรับการย่างหรืออุปกรณ์อื่นๆ ไว้ไม่ถูกต้อง	โปรดใส่อุปกรณ์เสริมอย่างถูกต้อง
	มีการใช้ภาชนะที่ผิดประเภทหรือขนาดผิดปกติ	รีเซ็ตการควบคุมเตาอบหรือใช้ภาชนะที่เหมาะสม ซึ่งมีก้นแบน

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 80 3/17/2015 9:57:00 PM

รหัสข้อมูล

ถ้าเตาอบไม่ทำงาน คุณสามารถดูรหัสข้อมูลบนหน้าจอได้ โปรดตรวจสอบตารางด้านล่างและลองดำเนินการตามคำแนะนำ

รหัส	คำอธิบาย	การดำเนินการ
C-20	เซนเซอร์อุณหภูมิเปิดอยู่	ถอดปลั๊กไฟของเตาอบ และติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ Samsung
	เซนเซอร์อุณหภูมิลัดวงจร	
C-A1	รหัสนี้จะปรากฏเมื่อเตาอบไม่พบแดมเปอร์ที่จะเปิดหรือปิดเป็นเวลา 1 นาที	
C-F0	ถ้าไม่มีการสื่อสารระหว่าง MICOM หลักและรอง	
C-21	รหัสนี้จะปรากฏเมื่อเตาอบมีอุณหภูมิสูง ในกรณีที่อุณหภูมิสูงเกินขีดจำกัดระหว่างการทำงานในแต่ละโหมด (ตรวจพบไฟ)	ถอดปลั๊กสายไฟเพื่อให้คลายความร้อนลง จากนั้นเริ่มต้นเตาไมโครเวฟอีกครั้ง
C-F2	ปุ่มสัมผัสทำงานผิดปกติ	กด **Stop (หยุด)** (STOP) เพื่อลองอีกครั้ง
C-d0		ถอดปลั๊กสายไฟเพื่อให้คลายความร้อนลง และทำความสะอาดปุ่ม (ฝุ่นละออง น้ำ) ถ้าปัญหาเหล่านี้ยังคงอยู่ โปรดติดต่อศูนย์บริการของ Samsung ภายในพื้นที่

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 81 3/17/2015 9:57:00 PM

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

แหล่งพลังงาน		220 V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน	**พลังงานสูงสุด**	2850 วัตต์
	ไมโครเวฟ	1450 วัตต์
	ย่าง	2100 วัตต์
	อบ	2300 วัตต์
	เพิ่มพลังความร้อน	2500 วัตต์
พลังงานเอาต์พุต		100 วัตต์ / 900 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ขณะทำงาน		2450 MHz
แมกนีตรอน		OM75P(20)
วิธีระบายความร้อน		มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก)	**อุปกรณ์หลัก (รวมที่จับ)**	528 x 404 x 470 มม.
	ปริมาตรภายในเตาอบ	400 x 219 x 396.5 มม.
ปริมาตร		35 ลิตร
น้ำหนัก	**สุทธิ**	ประมาณ 28.5 กก.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 82 3/17/2015 9:57:00 PM

บันทึก

โปรดทราบว่าการรับประกันของ Samsung ไม่ครอบคลุมถึงการโทรรับบริการเพื่ออธิบายถึงการใช้งานผลิตภัณฑ์ แก้ไขการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาตามปกติ

ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อคิดเห็น

ประเทศ	โทรศัพท์	หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282-Toll Free 1800 266 8282-Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04321H-00

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_TH.indd 84 3/17/2015 9:57:00 PM

Microwave oven

User manual

MC35J8088**

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 1 3/17/2015 9:56:54 PM

Contents

Using this user manual **3**

The following symbols are used in this User Manual: 3

Safety instructions **4**

Important safety instructions 4

Installation **12**

What's included 12
Installation site 15
Turntable 15

Maintenance **16**

Cleaning 16
Replacement (repair) 17
Care against an extended period of disuse 17

Before you start **18**

Clock 18
Sound On/Off 19
Power saving 19
About microwave energy 20
Cookware for microwave 21

Operations **23**

Control panel 23
Manual mode 26
Auto mode 33
Special functions 35

Cooking Smart **37**

Auto cooking 37
Manual cooking 61
Quick & Easy 73

Troubleshooting **74**

Checkpoints 74
Information codes 81

Technical specifications **82**

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 2 3/17/2015 9:56:54 PM

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 3 3/17/2015 9:56:54 PM

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 4 3/17/2015 9:56:54 PM

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 5 3/17/2015 9:56:55 PM

Safety instructions

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 6 3/17/2015 9:56:55 PM

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 7 3/17/2015 9:56:55 PM

Safety instructions

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 8 3/17/2015 9:56:55 PM

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 9 3/17/2015 9:56:55 PM

Safety instructions

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 10 3/17/2015 9:56:55 PM

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
   1) door (bent)
   2) door hinges (broken or loose)
   3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

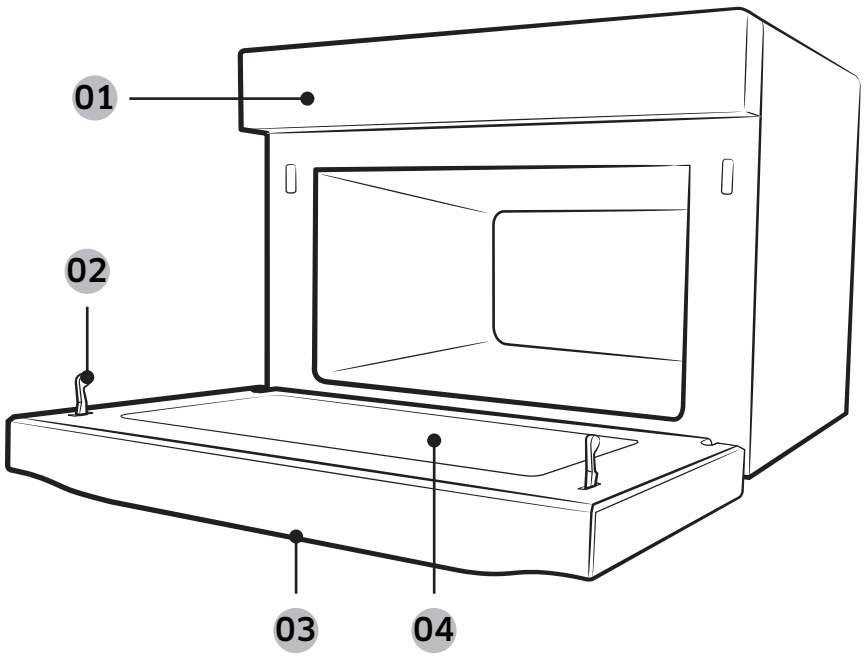
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 11 3/17/2015 9:56:55 PM

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



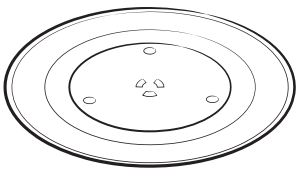
01 Control panel **02** Safety Door Lock **03** Door Handle
04 Door

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 12 3/17/2015 9:56:55 PM

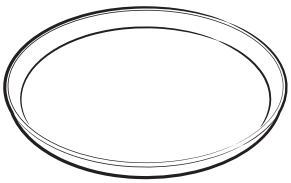
Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.

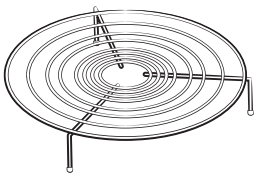
Roller ring



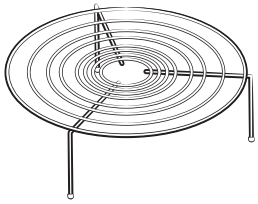
Turntable



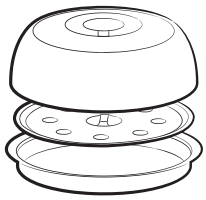
Crusty plate



Low rack



High rack



Pro Steamer

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 13 3/17/2015 9:56:56 PM

Installation

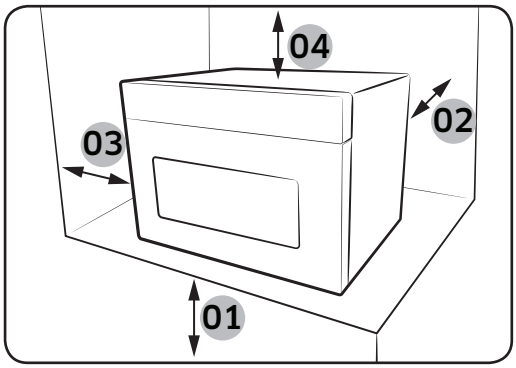
Roller ring	Put in the centre of the base. It supports the turntable.
Turntable	Put on the roller ring with the centre fitting the coupler. It serves as a cooking base.
Racks	Use one of these racks as appropriate to cook two dishes simultaneously. A smaller dish on the turntable, and the other on the selected rack. You can use these racks with Grill Convection or Combination Cooking. **NOTE** Do not use wire racks with Microwave mode.
Crusty plate	Put on the turntable. Use this to brown food, or to keep pastries or pizza crisp.
Pro Steamer	Pro Steamer is a set of the stainless-steel cover, steam tray, and Crusty plate, which is designed for steam cooking. Use this to brown food such as pastry and pizza dough with Microwave or Grill Convection mode.

NOTE

• Do not operate the oven without the turntable on the roller ring.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 14 3/17/2015 9:56:56 PM

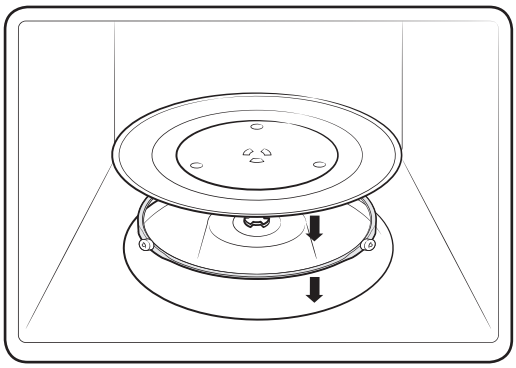
Installation site



01 85 cm from the floor
02 10 cm from the rear wall
03 10 cm from the side
04 20 cm from above

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven.Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 15 3/17/2015 9:56:56 PM

Maintenance

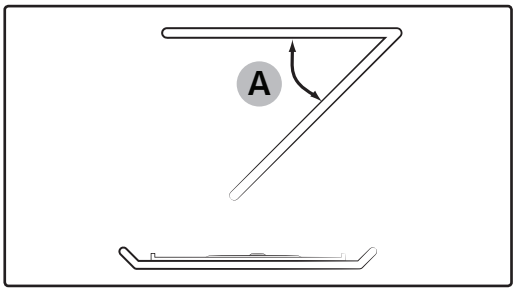
Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45 ° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 16 3/17/2015 9:56:56 PM

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 17 3/17/2015 9:56:56 PM

Before you start

There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe. Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer to your needs.

Clock

It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.

1. Turn on the oven and wait for several seconds to enter Standby state. The hour element blinks.

2. Use the arrow buttons to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.

3. Use the arrow buttons to set the minute, and then press **OK**.

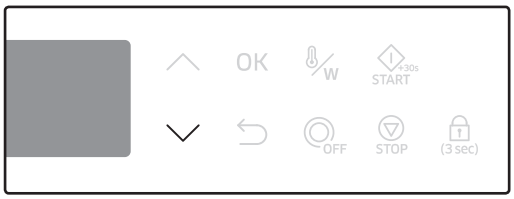
NOTE

- To change the current time later, hold down the up arrow (^) for 3 seconds and follow the above steps.
- The clock time cannot be changed during operations.

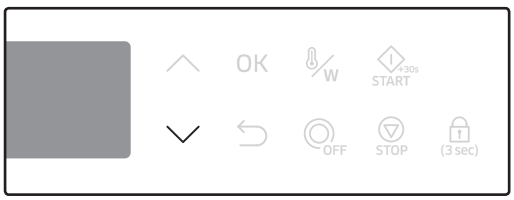
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 18 3/17/2015 9:56:57 PM

Sound On/Off

You can turn on or off the key tone, beep, or alarm. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

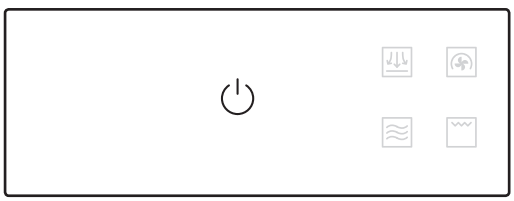


To mute the sound, hold down ∨ for 3 seconds. "**OFF**" appears on the display.



To unmute the sound, hold down ∨ again for 3 seconds. "**ON**" appears on the display.

Power saving



To reduce power consumption, press ⏻ for 1 second. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

NOTE

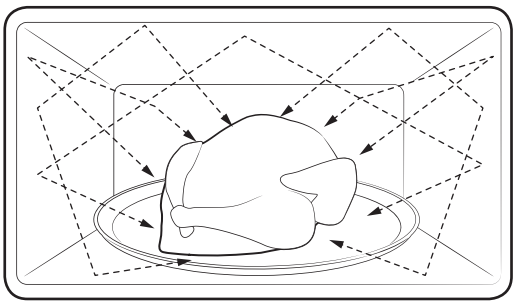
- When setting the oven after 5 minutes of user inactivity, the oven cancels any ongoing operation and enters Standby state.
- If the oven is paused for over 25 minutes while cooking, the oven enters Standby state.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 19 3/17/2015 9:56:57 PM

Before you start

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
   - Quantity and density
   - Moisture content
   - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 20 3/17/2015 9:56:57 PM

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material		Microwave-safe	Description
Aluminium foil		△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.
Crusty plate		○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.
Bone china or earthenware		○	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes		○	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	×	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	×	These may cause arcing

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 21 3/17/2015 9:56:57 PM

Before you start

Material		Microwave-safe	Description
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
	Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	×	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	×	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	×	Causes arcing.
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

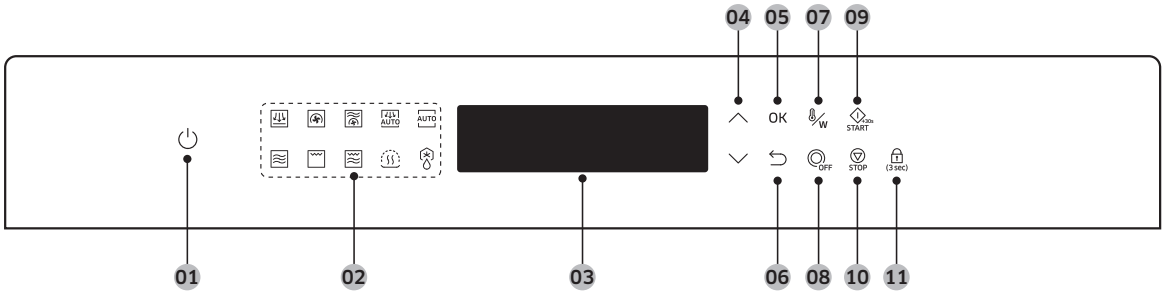
○ : Microwave safe △ : Use caution × : Microwave unsafe

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 22 3/17/2015 9:56:58 PM

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Power	Press to turn the oven on or off.
02 Feature panel	Press to select a desired cooking mode or function.
03 Display	Shows necessary information of selected function or settings.
04 Up / Down	Use to adjust the setting value for your selection.
05 OK	Press to confirm your settings.
06 Back	Press to return to the default setting.
07 Temperature/ Power Level	Use to change the temperature or power level.
08 Turntable	Press to toggle on and off the turntable.
09 Start	Press to start cooking. This button is also used to fast preheat the oven at maximum power level.
10 Stop	Press to stop operation. This button is also used to cancel the current mode.
11 Child Lock	Press and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in Standby state.

NOTE

- Standby state: After 5 minutes of inactivity on the control panel, the oven enters Standby state where only the current time is displayed. After 25 more minutes of inactivity, the oven enters Stop state.
- Stop state: When the oven restarts after powering off, only the relevant buttons to the last user action are lit. To switch to Standby state, press **Power** again.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 23 3/17/2015 9:56:58 PM

Operations

Feature overview

Feature			Temperature range	Default temperature	Max. time
Manual mode		Hot Blast	160-230 °C	200 °C	60 min.
			Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste.		
		Convection	40-230 °C	180 °C	60 min.
			The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for frozen food or baking.		
		Convection Combo	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.
			The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.		
		Microwave	100-900 W	900 W	90 min.
			The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.		
		Grill	180 °C	180 °C	60 min.
			Use this for grilling food such as meat.		
		Grill Combo	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.
			The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.		

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 24 3/17/2015 9:56:58 PM

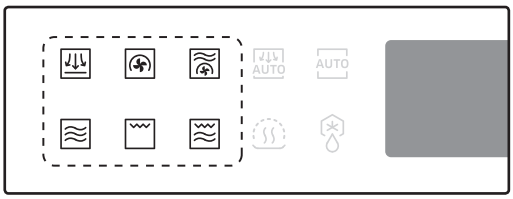
Feature			Temperature range	Default temperature	Max. time
Auto mode	AUTO	Hot Blast Auto	To accommodate first-time users of Hot Blast mode, the oven offers 20 auto programmes.		
	AUTO	Auto	For cooking beginners, the oven offers a total of 55 auto cooking programmes.		
		Power Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.		
Special functions		Keep Warm	50-80 °C	60 °C	3 hrs.
			Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.		

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 25 3/17/2015 9:56:59 PM

Operations

Manual mode

Step 1. Select mode



On the feature panel, press a **manual mode.**, for example, **Convection**. The default temperature (or power level) blinks.

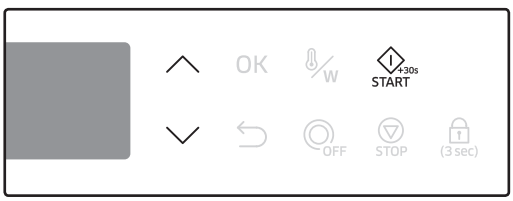
Step 2. Set temperaure or Power level

Use the ∧ / ∨ buttons to adjust the default temperature (or power level). When done, press **OK** to move to the time elements.

NOTE

The power level, unless otherwise mentioned, is adjusted according to the set temperature.
If the power level or temperature is not specified within 5 seconds, the oven moves to the cooking time session.

Step 3. Set cooking time

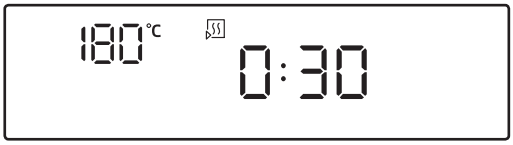


Use the ∧ / ∨ buttons to set the cooking time. When done, press **START** (+30s START).

NOTE

You can set cooking time after preheating.

Step 4. Preheat



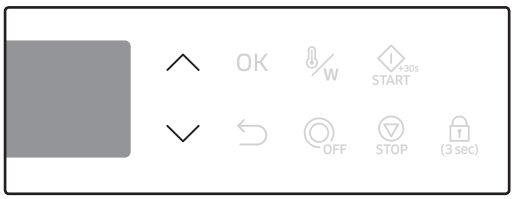
The oven starts preheating until it reaches the set temperature. When complete, the oven beeps and the indicator disappears.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 26 3/17/2015 9:56:59 PM

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Microwave oven may operate for 5 minutes to be cooled when the temperature of oven cavity is hot after cooking. ✳ will be displayed.

To change the cooking time during cooking



Use the ∧ / ∨ buttons to adjust the cooking time. Your changes will be applied instantly, and the oven resumes cooking with the new settings.

To change the temperature or power level during cooking

1. Press W. The temperature (or power level) element blinks.

2. Use the ∧ / ∨ buttons to adjust the temperature (or power level), and then press **OK** or W to confirm the changes.

To stop operation

Press **Stop** (STOP) once to stop operation, or twice to cancel the current mode and enter Standby state.

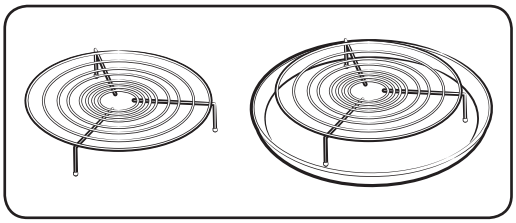
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 27 3/17/2015 9:57:00 PM

Operations

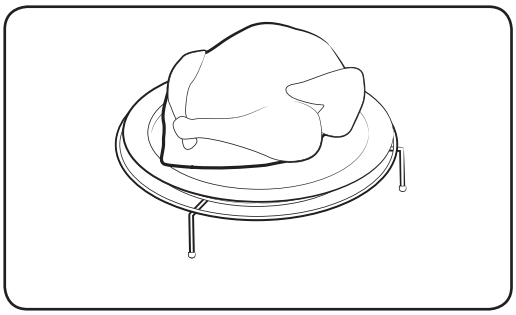
Hot Blast

Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.

Step 1 **Hot Blast** > Step 2 **Temperature** > Step 3 **Cooking time** > Step 4 **Preheating**



1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page **26**.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

⚠ CAUTION

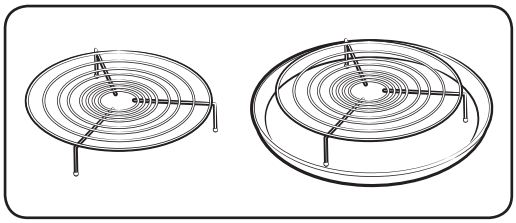
Do not use this mode for baking breads, or cooking confectionery. The stronger heat can burn the top of the foods.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 28 3/17/2015 9:57:00 PM

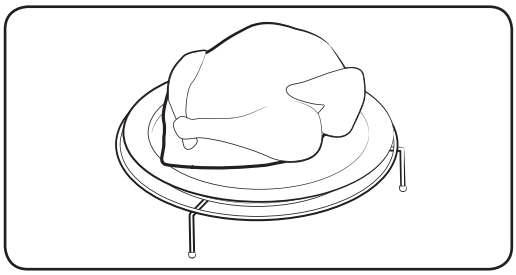
Convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

Step 1 **Convection** > Step 2 **Temperature** > Step 3 **Cooking time** > Step 4 **Preheating**



1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page **26**.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

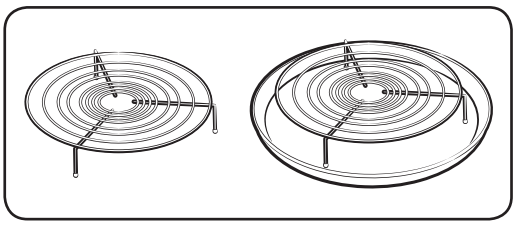
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 29 3/17/2015 9:57:01 PM

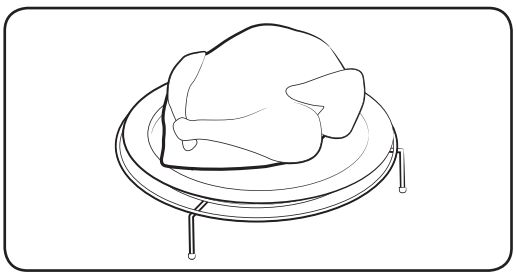
Operations

Convection Combo

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Convection Combo	>	Temperature and Power level	>	Cooking time	>	Preheating





1. Put the Low rack, or the combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.
2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the Manual mode on page 26.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

⚠ CAUTION

Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

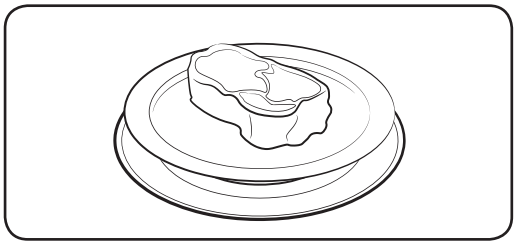
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 30 3/17/2015 9:57:01 PM

Microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- Use only microwave-safe cookware.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Microwave		Power level		Cooking time		-



1. Put food in a microwave-safe container, then in the centre of the turntable. Close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** on page **26**.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Simple start

To simply heat food for a short period of time at maximum power (900 W), select **Microwave**, and then press **START** (200 START).

Power level

Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	900	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	83	750	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	67	600	
MEDIUM	50	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	Use to defrost before cooking.
LOW	11	100	Use to defrost vegetables.

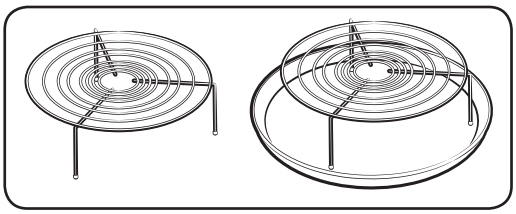
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 31 3/17/2015 9:57:01 PM

Operations

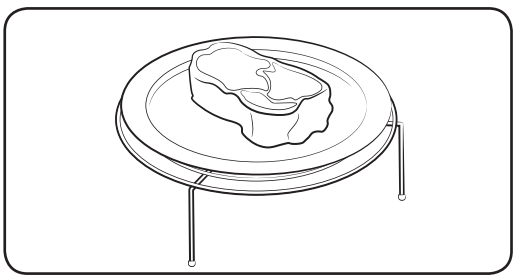
Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill		-		Cooking time		-



1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.

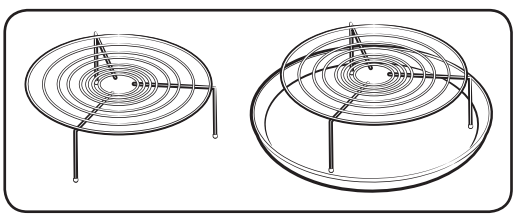


2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1 and 3 in the Manual mode on page 26.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

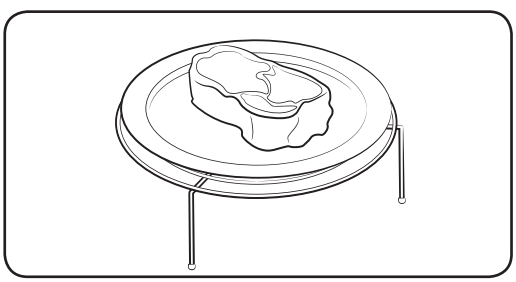
Grill Combo

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. Use only microwave-safe cookware, such as glass or ceramic cookware.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill Combo		Power level		Cooking time		-



1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.



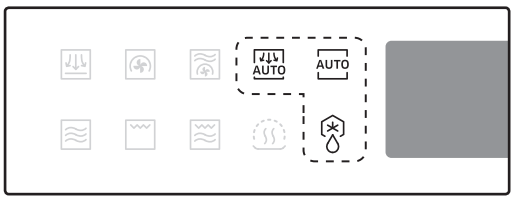
2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-3 in the Manual mode on page 26.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 32 3/17/2015 9:57:01 PM

Auto mode

The oven offers 3 different auto modes for your convenience: **Hot Blast Auto**, **Auto Cook**, and **Power Defrost**. Select one that best fits your needs.

Step 1. Select mode

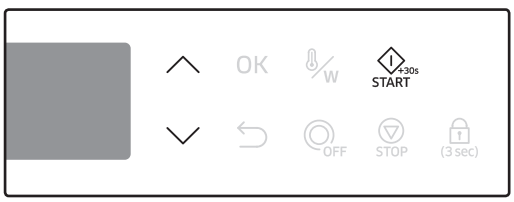


On the feature panel, press an **auto mode**, for example, **Hot Blast Auto**. The default programme number blinks.

Step 2. Select programme

Use the ∧ / ∨ buttons to select a preferred programme, and then press **OK**. The default weight/time for the programme blinks.

Step 3. Set serving size or weight



Use the ∧ / ∨ buttons to set the serving size/ weight(if any).
When done, press **START** (+30s START).

⚠ CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

NOTE

The cooking time is pre-programmed according to the auto mode, which cannot be changed.

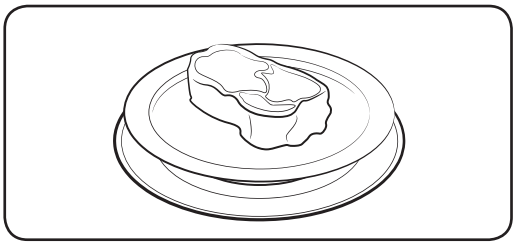
MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 33 3/17/2015 9:57:02 PM

Operations

Hot Blast Auto

Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste.
To accommodate first-time users of Hot Blast mode, the oven offers 20 auto programmes.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Hot Blast Auto		1 to 20		Serving size



1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 33.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

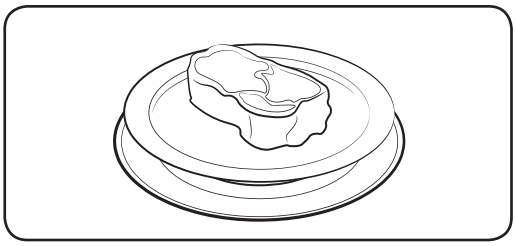
⚠ CAUTION

Do not use this mode for baking breads, or cooking confectionery. The stronger heat can burn the top of the foods.

Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 55 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Auto		1 to 55		Serving size



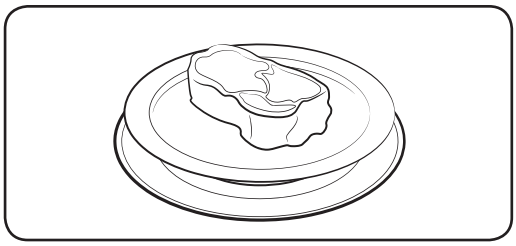
1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 33.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 34 3/17/2015 9:57:02 PM

Power Defrost

The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Power Defrost		1 to 5		weight



1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page **33**.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Special functions

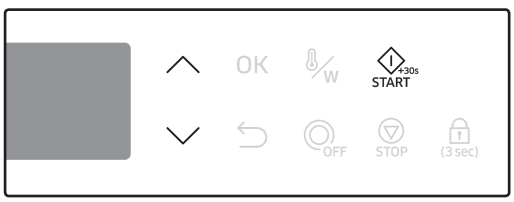
Keep Warm

With this function, only the convection heating element operates, and it cycles on and off to keep food warm.

When cooking is complete,

1. On the feature panel, press . The default temperature (60 °C) blinks.

2. Use the ∧ / ∨ buttons to adjust the temperature, and then press **OK** to move to the time element.



3. Use the ∧ / ∨ buttons to set the time, and then press **START** ( ). The oven starts warming.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 35 3/17/2015 9:57:02 PM

Operations

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
- Do not run this function for more than 3 hour. Otherwise, this may affect the food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food with Keep Warm.

NOTE

To change the temperature during the cycle, press $\frac{}{w}$, and repeat step 2 above.

Keep Warm guide

Food	Temperature (℃)	Standing time (min.)	Directions
Meals	80	30	For keeping meat, chicken, gratin, pizza, potatoes, and plated meals warm.
Drinks	80	30	For keeping water, milk, and coffee warm.
Breads/ pastries	60	30	For keeping bread, toast, rolls, muffins, and cake warm.
Dishes/ crockery	70	30	For preheating dishes and crockery. Arrange the dishes over the turntable. Do not overload. (maximum load: 7 kg)

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 36 3/17/2015 9:57:02 PM

Cooking Smart

Auto cooking

Hot Blast Auto guide

Food		Serving size	Directions
H1	Grilled shrimp with black pepper	1-2 person	Ingredients 10 Tiger shrimp, 1 Tbsp. Black pepper, ½ cup Diced small bell peppers three colors, 1-2 root. Coriander root, 5 piece Thai garlic, 1 ts. Cayenne, ½ Tbsp. Red sugar, ½ ts. Salt, 2 Tbsp. Olive oil, 2 Tbsp. White wine Method Crush coriander root, garlic, pepper, pepper onion. Cut in both shell shrimp, marinate with all ingredients for 15 minutes. Place them on the low rack and put in oven. When the beep, bring out shrimp. Mix marinated sauce and bell pepper. Put in oven and Press start button. After cooking, serve with grilled shrimp.
H2	Grilled shrimp with sweet & sour sauce	2 person	Ingredients 4-6 River shrimp, 2 ts. Cayenne, ¼ ts. Salt, ¼ ts. Pepper, 1 Tbsp. Olive oil, 1 Tbsp. Fish sauce, 1½ Tbsp. Palm sugar, 3 Tbsp. Tamarind juice, ½ cup Onion, ½ cup Chopped tomato, 1 Tbsp. Oil, ½ cup Finely slice Shallot Method Wash and cut in both shell shrimp, marinate with salt, pepper, cayenne, and olive oil for 15 minutes. Place them on the low rack and put in oven. When the first beep, bring out shrimp. Mix shallot and oil. Put them in oven and press start button. When the second beep, bring out them. Mix fish sauce and palm sugar together, add onion and tomato. Put them in oven and press start button. After cooking, pour sauce and fried shallot over grilled shrimp before serve.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 37 3/17/2015 9:57:02 PM

Cooking Smart

Food		Serving size	Directions
H3	Salmon with lemon sauce	1-2 Person	Ingredients 350 g Salmon, 1 finely shredded lemongrass, ½ Ts. Salt, ½ Ts. pepper, 1 Tbsp. olive oil Sauce 2 Egg yolk, 2 Tbsp. Condence milk, 2 Tbsp. lime juice, 1 Ts. salt, 2 Tbsp. mayonaise Method Marinate salmon salt, pepper olive oil and lemongrass for 10 minutes. Place skin side first in baking tray on high rack in oven. When the first beep, turn over and press start button. When the second beep, making sauce by mix all ingredient together. Put sauce mixture in oven and press start button. After cooking, serve with grilled salmon.
H4	Grilled king mackerel with fish sauce	2-4 person	Ingredients 400 g pieces Fresh king mackerel, ½ cup Fish sauce, ½ Tbsp. Sugar, ½ ts. Pepper, ½ cup Water, 1 Tbsp. Oil Method Mix ingredients for marinate king mackerel in 1 hour and sunned 3-4 hour. Put them on low rack in oven. When the beep, turn over and press start button. After cooking, serve.
H5	Grilled snapper with coconut milk	2-4 person	Ingredients 2 pieces Snapper, ½ cup Coconut milk, ½ Tbsp. Shrimp paste, 5 Shallots, ½ Tbsp. White pepper, 1 ts. Salt, 1½ Tbsp. Palm sugar, 2 Tbsp. Tamarind juice, Fried chili, coriander, for decoration Method Crush shallots, pepper, salt, Shrimp paste together. Add coconut milk, tamarind juice, and palm sugar. Put in them in oven. When the first beep, bring out them. Place fish skin first in baking tray on high rack. Put them in oven and press start button. When the second beep, pour sauce and turn over them. Press the start button. After cooking, decorate with fried chili and coriander. Serve.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 38 3/17/2015 9:57:02 PM

Food		Serving size	Directions
H6	Roasted pork	4 person	Ingredients 500 g Pork tenderloin, 5 root. Coriander root, 10 piece Garlics, ½ ts. White pepper, 1 Tbsp. Pickled bean curd, ½ Tbsp. Pickled bean curd water, 1 Tbsp. Soy sauce, 2 Tbsp. Honey, 2 ts. Pork stewed in gravy power Method Crush coriander root, garlic, pepper together and mix with pork and add another ingredients. Mash and use folk stab on pork, marinate at least 1 hour. Put them on low rack in oven. When the beep, turn over and press start button. After cooking, slice, serve with sticky rice.
H7	Roasted pork with salted fish	2-4 person	Ingredients 30-50 g king makerel salted, 200 g Minced pork, 2 Tbsp. Shredded garlic, 1 Tbsp. Shredded thin bird chili, ½ ts. Pepper, 1 Tbsp. Seasoning powder, 1 ts. Sesame oil, ¼ cup Shredded shallots, 1 Lime Method Mix ingredients and mash together, except shredded shallots and lime. Mash together. Form clots 1 cm. Place them in baking tray on low lack. Put it in oven. When the beep, turn over and press start button. After cooking, serve for sliced shallots and lemon.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 39 3/17/2015 9:57:02 PM

Cooking Smart

Food		Serving size	Directions
H8	Rice with roasted pork and sesame sauce	2 person	Ingredients 250 g Pork sirloin, 2 Tbsp. Red sugar, 3 Tbsp. Shoyu, 1½ Tbsp. Mirin, ¼ cup Sliced garlic, ¼ cup Shredded ginger, 2 Tbsp. white sesame, 2 Tbsp. Shredded spring onion, for sprinkle on top Method Sliced pork, add ingredients for marinate 15 minutes. Put them on low rack and in oven. When the first beep, turn over and press start button. When the second beep, bring out them. Put marinate sauce in oven and press start button. After cooking, serve with rice sprinkled with marinate sauce and spring onion.
H9	Beef steak with herb butter	2 person	Ingredients 400 g Beef sirloin, ¼ cup Red wine, 1 ts. Pepper corn, ½ ts. Salt, 1 Tbsp. Olive oil, 1 cup Sliced Eringii Mushroom, 1 cup 3 color bell peppers, Cut long lines Herb Butter 3 Tbsp. Unsalted butter, 1 Tbsp. Fresh rosemary, ½ Tbsp. Chopped garlic, ¼ ts. Salt Method Mix Herb butter ingredients and take in the fridge. Pound beef or dipping with fork for softening. Crush pepper corn for marinate beef with salt, pepper, red wine, olive oil at least 1 hour. Put vegetable on high rack and in oven. When the first beep, turn over and press start button. When the second beep, bring out them. Put marinated beef on high rack and press start button. When the third beep, turn over and press start button again. After cooking, put herb butter on cooked meat, Serve with roasted vegetables. ※ When you brush the butter, use the microwave oven 30-60 sec. with Microwave mode (900 W).

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 40 3/17/2015 9:57:02 PM

Food		Serving size	Directions
H10	Pandan baked chicken	2-4 person	Ingredients 2 pieces Thigh chicken, 1½ Tbsp. Oyster sauce, 1½ Tbsp. Soy sauce, 1½ Tbsp. Sugar, 1 ts. Pepper, ½ Tbsp. Sesame oil, 1 Tbsp. Coriander root, 1 Tbsp. Chopped garlic, 8-10 leaves. Pandan leaf, 2 Tbsp. Oil Method Slice thigh chicken to pieces and marinate with ingredients for 1 hour. Warp with pandan leaf. Put them on baking tray and in oven. When the beep, turn over and press start button. After cooking, serve with chili sauce.
H11	Frozen pan pizza	400-450 g	Remove a package and place the Pizza on a low rack. Put in the oven. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H12	Homemade pizza	500-550 g	Ingredients • Pizza dough (200-220 g) 150 g strong white bread flour, 3 g dried yeast, 0.5 tbsp olive oil, 100 ml warm water, 0.5 tbsp sugar and salt • Topping 100 g Sliced Vegetables, 100 g Tomato puree, 80-100 g grated Mozzarella cheese Method Put the flour, yeast, oil, salt and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 mins. Cover with lid and prove for 30 min. Roll out into crusty plate. Spread the tomato puree on the dough and add vegetables. Sprinkle cheese evenly on top. put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 41 3/17/2015 9:57:02 PM

Cooking Smart

Food		Serving size	Directions
H13	Homemade lasagne	1000-1100 g	Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 100 g tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped) 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil, 200 g grated mozzarella cheese Method Sauce: Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 10 min. Use dried, precooked lasagna noodles. Layer noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of noodles and put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H14	Homemade gratin	600-650 g 1200-1250 g	Ingredients (1200-1250 g) 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated mozzarella cheese, butter, thyme * In case of 600-650 g, Use half quantity. Method Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish, about 18 x 28 cm. Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. Put them on the low rack. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 42 3/17/2015 9:57:02 PM

Food		Serving size	Directions
H15	Frozen french fries	300-350 g 400-450 g	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H16	Frozen buffalo wings	400-450 g 500-550 g	Put the Frozen Buffalo wings (pre-cooked and spiced) on a crusty plate. Set plate on high rack. Put them in the oven. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H17	Roast chicken pieces	500-600 g 900-1000 g	Weigh chicken pieces and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. When the beep sounds, turn the chicken over and press start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H18	Roast chicken	1200-1300 g	Brush the chicken oil and spices fully. Put Breast side down first, in the middle of low rack. When the beep sounds, turn the chicken over by using tongs and press the start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
H19	Beef steak pie	500-600 g	Ingredients 200 g beef, cubed, 1 tbsp olive oil, 1/2 onion(sliced), 80 g mushroom(sliced), 1 tbsp each of parsley and thyme, chopped, 1 tbsp Worcestershire sauce, salt and pepper, 2 tbsp flour, 100 ml hot beef stock,120 g ready-made pastry dough, 1 egg yolk (beaten) Method Sprinkle the beef with four, salt and pepper. Fry them in a frying pan with oil, stirring frequently until browned. Add onion, mushroom, parsley, thyme, Worcestershire sauce and beef stock and broil. After broiling, reduce to simmer for an hour. Pour the filling mixture to an oven dish and cover with the pie pastry sheet and press the edge together to seal. Decorate with pastry trimming with knife and pork. Cut cross the top and brush with beaten egg yolk. Put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 43 3/17/2015 9:57:02 PM

Cooking Smart

Food		Serving size	Directions
H20	Homemade mini quiche	400-500 g	Ingredients • Pastry 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg • Mixture 30 g bacon, cubed, 60 g Cream, 60 g Cream fraiche, 2 egg, 40 g grated cheese, salt and pepper Method To make the pastry, put the flour, butter and eggs in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 mins. Roll out the pastry and place in buttered metal tins (like muffin mould for 6 mini quiches). Mix the cream, cubed bacon, cream fraiche, egg, cheese, salt, pepper and pour the mixture into the moulds. Put them on the low rack. After cooking, stand for 5 minutes.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 44 3/17/2015 9:57:02 PM

Auto cook guide

Food		Serving size	Directions
A1	Rice porridge with pork	1-2 person	Ingredients 1 cup Cooked rice, ½ cup Mince pork, 500 ml Water, 1 Tbsp. Oyster sauce, ¼ ts. Pepper, 1 Tbsp. Soy sauce, spring onions, coriander, celery for sprinkle on top Method Mix minced pork, pepper, and oyster sauce together, mold into a ball. Put rolled pork, rice, water in a bowl. Add soy sauce, stir well and put in oven. After cooking, sprinkle spring onions, celery, and coriander on top before serve.
A2	Seaweed Tofu Soup	2-4 person	Ingredients 100 g Pork, 2 pack Packaged tofu, ¼ cup Dried seaweed, 500 ml Water, 1 Tbsp. Oyster sauce, 1 ts. Fish sauce, ¼ ts. Pepper, ¼ cup Spring onions, 1 Tbsp. Chopped coriander, For sprinkle on top Method Mix minced pork, oyster sauce and pepper. Roll into a ball. Add rolled pork, tofu, water and fish sauce in a ware. Put in oven. After cooking, sprinkle spring onions, dried seaweed coriander and a little pepper on top.
A3	Miso soup	2-4 persons	Ingredients 2 Tbsp. Miso, 1 Tbsp. Dashi, 2 Tbsp. dried wagame, 500 ml Water, 100 g Soft Tofu, cube, 50 g Enoki Mushroom, ¼ cup slice Jp spring onion Method Mix miso and water well then add all ingredients. Put in oven. After cooking, serve hot.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 45 3/17/2015 9:57:03 PM

Cooking Smart

Food		Serving size	Directions
A4	Tom yam Kung	2-3 person	Ingredients 150 g Prawn, 1 cup Mushrooms, 4 pieces Sliced galangals, 5 leaf Shredded kaffir lime, 2 trunk Shredded lemongrass, 4 yield Sida tomato, 500 ml Water, ¼ cup Unsweetened condensed milk, 2-3 Tbsp. Fish sauce, 2-3 Tbsp. lime juice, 1 Tbsp. Chili sauce, 10 pieces Pound bird Chili, Coriander for sprinkle on top Method Add galangals, lemongrass, kaffir lime, Sida tomato, chili sauce in boiled water. Stir well. Add prawn, mushroom, bird chili. Put in oven. After cooking, add unsweetened condensed milk, fish sauce, lime juice, stir well. Serve hot.
A5	Tom Kha with chicken	2-4 persons	Ingredients 250 g slice chicken breast, 100 g mushroom, 500 ml coconut milk, 200 ml water, 6 pieces sliced galangal, 2 sliced lemongrass, 3 leaves kaffir leave, 5 shallots, 5 bird chili, 2-3 Tbsp. fish sauce, 2-3 Tbsp. lime juice Method Mixed water and coconut milk and add shallots, lemon grass, kaffie leave, chicken and mushroom. Put in oven. After cooking, seasoning with fish sauce, lime juice and chili then serve.
A6	Chicken with green curry	3-4 persons	Ingredients 200 g slice chicken breast, 2 Tbsp. Green curry paste, 500 ml Coconut milk, 1 cup cut in egg plant, 1 Tbsp. Fish sauce, 1 ts. Palm sugar, ¼ cup Sweet basil, Paprika slide for decorate Method Mixed Coconut milk and Green Curry paste together. Add chicken, egg plant, palm sugar, fish sauce mixed well. Put in oven. After cooking, add sweet basil and paprika then serve.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 46 3/17/2015 9:57:03 PM

Food		Serving size	Directions
A7	Steamed vegetables with red sauce	3-4 Person	Ingredients 100 g Lettuce, 10 pieces Shiitake Mushroom, 5 pieces Kailan, 6 pieces Baby corn, ½ Tbsp. Water, 1 bottle Essence of Chicken 70 ml, 1 Tbsp. Oyster sauce, ½ ts. Sugar, ⅛ ts. Sesame oil, 1 ts. Chinese liquor, 1 Tbsp. Hong Kong tapioca flour, ½ ts. White pepper Method Wash and chop vegetables put in bowl, wrap with plastic. Put in oven. When the beep, mix remaining ingredients together and put on vegetables. Put them in oven again and press start button. After cooking, serve.
A8	Poached eggs with Soybean milk	3-4 Person	Ingredients 4 egg, ½ cup Ginkgo, 4 pieces kani, 1 ts. Seasoning powder, 1½-2 cup Soybean milk, ¼ ts. Pepper, 1 Tbsp. soy sauce, 2 Tbps. Chopped spring onion Method Mix egg and soybean milk together soy sauce and put in bowl. Add ingredients and take to a bowl. Put in oven, After cooking, decorate by kani, ginkgo and chopped spring onion. Serve.
A9	Steamed shrimp with fresh milk	2 Person	Ingredients 200 g shrimps, 1 egg, ½ cup Fresh milk, ¼ ts. Salt, ½ ts. Curry powder, ½ ts. Pepper, 4 Shiitake Mushroom, ½ cup Chopped celery Method Wash shrimp, cut both shell of shrimp from head to tail. Sorted shrimp into a container. Mix shiitake mushroom, celery, fresh milk, egg, curry powder, Salt and pepper together. Place mixture on shrimp and put them on oven. Serve.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 47 3/17/2015 9:57:03 PM

Cooking Smart

Food		Serving size	Directions
A10	Steamed fish with soy sauce	2-3 Person	Ingredients 400 g Snapper, ½ cup cut bacon, 2 Pickled plum, 1 Sliced chili spur pepper, 1 cup Shredded fresh ginger, ½ cup shiitake mushrooms, 2 Chopped celery, 1 Tbsp. Soy sauce, 1 Tbsp. Sugar, ½ cup Soup stock Method Wash and cut snapper. Put bacon piece and snapper in tray. Wrap with plastic and put them in oven. When the beep, take out a fish and mix remaining ingredients together. Put sauce mixture in oven again and press start button. After cooking, pour sauce on snapper. Serve.
A11	Seafood Chili paste with boiled egg	2-3 Person	Ingredients 1½ cup Chopped seafood, 20 Fresh bird chili, 5 pieces Garlic, ½ cup Shallot, ½ cup Shredded lemongrass, 1 Tbsp. Shrimp paste, 2 ts. Palm sugar, 2 Tbsp. lime, 2 egg Method Boil shrimps and squids. Put in oven. When the beep, take out them. Crush fresh bird chili, garlic for crushingly and add shrimp paste, palm sugar, lime juice to admix shredded lemongrass, shallots and boiled seafood. Put egg in a bowl, add water and salt. Put them in oven again and press start button.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 48 3/17/2015 9:57:03 PM

Food		Serving size	Directions
A12	Boiled Pork with Lime, Chili Sauce	2-3 Person	Ingredients 200 g Pork sirloin, 5 pieces Sliced lime, 15 Green-red bird chili, 2 Tbsp. garlic, 1 Tbsp. Sugar, 1 Tbsp. Fish sauce, 3 Tbsp. lime juice, 1 cup Shredded kale, 1 cup Shredded Cabbage Method Wash and slice pork with water. Put in oven. When the beep, mix sugar, fish sauce, lime juice. Put them in oven again and press start button. After cooking, crush bird chili and garlic together. Serve by put kale, shredded cabbage in dish then pork and pour spicy sauce on top.
A13	Winged Bean Salad	2-3 Person	Ingredients 150 g shredded winged Bean, 1 cup Peeled shrimp, 100 g Minced pork, 2 Tbsp. Shredded bird chili, 2 Tbsp. Chili sauce, 2 Tbsp. lime, 1 Tbsp. Fish sauce, 1½ Tbsp. Palm sugar, 2 Tbsp. Fried peanut, ¼ Tbsp. Fried shallots, 7 Fried dried chili, 2 Tbsp. thick coconut milk, 2 egg Method Put shrimp and minced pork in a bowl. Put them in oven. When the first beep, bring out and add winged bean mix together. Put egg with salt in oven and press start button. When the second beep, bring out egg. Put bird chili with oil in oven and press start button. When the third beep, bring out bird chili with oil. Put shallot with oil in oven and press start button. After cooking, mix palm sugar, fish sauce, lime juice, chili sauce, and bird chili together. Mix all ingredients together. Pour with coconut milk and serve with egg.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 49 3/17/2015 9:57:03 PM

Cooking Smart

Food		Serving size	Directions
A14	Spicy Spaghetti	2-3 Person	Ingredients 100 g Spaghetti, 200 g Minced beef, ¼ cup Crush garlic, 15 bird chili, ¼ cup Green pepper, 1 cup Holy basil, 1 Tbsp. Seasoning sauce, 1 ts. Sugar, 1 Tbsp. Oyster sauce, 1 Tbsp. Olive oil Method Put spaghetti in a bowl. Put it in oven. When the first beep, bring out spaghetti. Chopped chili, garlic together and mash with minced beef with oil. Put them on oven and press start button. When the second beep, add fish sauce, seasoning sauce, sugar, oyster sauce. Put them in oven again and press start button. When the third beep, add spaghetti and green pepper, holy basil to mash. Put all ingredients in oven. After cooking, serve.
A15	Macaroni with meat sauce	2-3 Person	Ingredients 80 g macaroni, ½ ts. Pepper, 200 g Minced beef, 1 Tbsp. Olive oil, ½ cup Onion, ½ cup Carrot, 2 Tbsp. Celery Chopped, 3 Bay leaf, 1 cup Diced tomato, ½ ts. Salt, 2 Tbsp. Tomato paste, ½ Tbsp. Sugar, 1½ Tbsp. Chopped parsley Method Put macaroni in a bowl. Put them in oven and when the first beep, bring out macaroni. Mix minced beef and oil together. Put them in oven and when the second beep, add onion, carrot, sallary, tomato, bay leaf and seasoning with sugar, salt, tomato paste. Put all ingredients in oven. After cooking, mash macaroni and parmesan cheese, chopped parsley together. Serve.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 50 3/17/2015 9:57:03 PM

Food		Serving size	Directions
A16	Minced pork noodles	3-4 Person	Ingredients 300 g Wide rice noodles, 200 g Minced pork, 2 Tbsp. Seasoning sauce, ½ ts. pepper, 1 Tbsp. Oyster sauce, ½ cup Diced onion, 2 cup Diced tomato, ½ cup Chopped baby corn, 1 Tbsp. Chopped garlic, 2 Tbsp. Soy sauce, 1 Tbsp. Sugar, ½ cup Tomato sauce, 1½ ts. Pepper, 1 Tbsp. Hong Kong tapioca flour, 1 cup Soup stock, 2 Tbsp. Oil, 1 Tbsp. Black soy sauce, Lettuce for decoration Method Mash wide rice noodles and black soy sauce together. Put them in oven. When the first beep, bring out them. Marinate pork with seasoning sauce, pepper, oyster sauce in a bowl. Add oil, chopped garlic, onion, tomato, pepper and mash again. Put them in oven and press start button. When the second beep, bring out pork and add soy sauce, sugar, and tomato sauce. For making flour mixture, mix Hong Kong tapioca flour with water. Put them on oven. After cooking, pour all ingredients on noodles. Serve with lettuce.
A17	Fried sweet and sour shrimp	2-4 Person	Ingredients 10 shrimp, 1 cup Diced bell peppers three colors, 1 cup Diced pineapple, 1 cup Diced onion, 2 Cucumbers, 1 Tbsp. Chopped garlic, ½ cup Sliced tomato, ½ Tbsp. Sugar, ¼ cup Chili sauce, ½ Tbsp. Seasoning sauce, ½ Tbsp. Vinegar, 2 Tbsp. Oil, ¼ cup Water Method Mix shrimp, garlic, and oil in a blow. Put them in oven. When the first beep, add vegetable, seasoning together. Put them in oven again and press start button. When the second beep, mash them and put all ingredients in oven and press start button. After cooking, serve.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 51 3/17/2015 9:57:03 PM

Cooking Smart

Food		Serving size	Directions
A18	Pork fried with ginger	2-4 Person	Ingredients 200 g Pork tenderloin, 200 g finely Shredded ginger, 1 Tbsp. Chopped garlic, ½ cup Ear mushroom, ½ cup Cut spring onion, ¼ cup Shredded red chilies, 1½ Tbsp. Bean paste, 1 Tbsp. Seasoning sauce, 1½ Tbsp. Oyster sauce, ½ Tbsp. Sugar, 2 Tbsp. Oil Method Mix garlic, pork and oil in a blow. Put in oven and when the first beep, add ginger and remaining vegetable. Put them in oven and press start button. When the second beep, mash and put all ingredients in oven. After cooking, serve with rice.
A19	Chicken fried with cashews	3-4 Person	Ingredients 250 g Chicken thigh, ½ cup Roasted Cashew, ¼ cup Spring onion, 5 Dried big chili, 1 cup Straw mushrooms, ½ cup Onion, 1 cup Three color bell peppers, 2 Tbsp. Oyster sauce, 2 Tbsp. Soy sauce, 1 Tbsp. Sugar, 1 Ts. Sesame oil, 1 Tbsp. Hong Kong tapioca flour, ½ ts. Pepper, ¼ cup Water Method Cut chicken for marinate with salt, pepper, oil. Put them in oven. When the first beep, mash and put in oven again and press start button. When the second beep, put dried chili, roasted cashew, oil. Put them in oven and press start button. When the third beep, mix soy sauce, oyster sauce, sugar, sesame oil, wheat flour, and water together. Mix and mash all ingredients together, put it in oven and press start button. After cooking, serve.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 52 3/17/2015 9:57:03 PM

Food		Serving size	Directions
A20	Fried vermicelli	2 Person	Ingredients 150 g Vermicelli Soaked, 1 cup Chopped cabbage, 1 cup Chopped carrot, 1 cup Shredded shiitake Mushroom, 2 Tbsp. Oyster sauce, 1 Tbsp. Mushroom soy sauce, ½ ts. Sugar, 2 Tbsp. Soup stock, ½ ts. Pepper, 2 Tbsp. Oil Method Put all vegetable in a bowl, wrap with plastic. Put in oven. When the beep, mix oyster oil, soy sauce, soup stock, oil together. Mash to vermicelli, vegetable and put all ingredients in oven. After cooking, serve.
A21	Shrimp potted with vermicelli	2 Person	Ingredients 250 g Tiger prawn, 4 Strip Bacon, 200 g Vermicelli soaked, 1 ts. Pepper seed, 1 ts sichuan pepper, ¼ cup Crushed garlic, 4 pieces Sliced old ginger, 2 Tbsp. Oyster sauce, ½ Tbsp. Soy sauce, ½ Tbsp. Sugar, ½ ts. Sesame oil, ½ cup Chopped celery Method Mix Oyster oil, Soy sauce, sugar and sesame oil together. Mash to shrimp and vermicelli, sichuan pepper, celery, pepper seed, ginger and crushed garlic. Put bacon with other ingredients in bowl. Put them in oven. When the beep, mash. Put them in oven and press start button. After cooking, serve.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 53 3/17/2015 9:57:03 PM

Cooking Smart

Food		Serving size	Directions
A22	Grilled fish chilli paste	1-2 person	Ingredients ½ cup dried fish, 15 Dried small chilies, 15 pieces Small garlic, 8 Shallots, ¼ ts. Salt, 1 Tbsp. Palm sugar, 1 Tbsp. Lime juice Method Put dried fish on low rack in oven. When the beep, bring out them. Put dried chilies, garlic, shallots on low rack in oven. Press start button. After cooking, pared fish, garlic, shallots, and crush together. Add fish sauce, palm sugar, lime juice. Serve with vegetables or boiled egg.
A23	Spicy minced pork salad	2-4 Person	Ingredients 250 g Minced pork, 100 g Pork liver, ½ cup Mint leaves, ½ cup Chopped shallots, 3 Tbsp. Shredded spring onion, ½-1 Tbsp. Cayenne, ½ Tbsp. Sugar, ½ cup Water or Soup stock, 3 Tbsp. lime juice, 1 Tbsp. Fish sauce, 2 Tbsp. Roasted rice Method Put minced pork and liver pork in a bowl, add water. Put them in oven. After cooking, add shallot, spring onion and mint leaves. Flavored with lime juice, fish sauce, roasted rice, cayenne and sugar together. Serve.
A24	Baked rice with Taro	2 Person	Ingredients 2 cup Cooked Jasmine rice, 1 cup Pork sirloin, ½ cup Chinese sausage, 1 Tbsp. Chopped garlic, ½ cup Diced taro, 2 Tbsp. Diced carrot, 1 Tbsp. String bean, 1 Tbsp. Corn, 5 Shiitake mushroom, 2 Tbsp. Soy sauce, 2 ts. Sugar, 1 Tbsp. Oyster sauce, 1 ts. Pepper, 2 Tbsp. Oil Method Mash garlic, pork shoulder, chinese sausage with oil. Put them in oven. When the beep, mash remained ingredients and put in oven. Press start button. After cooking, serve.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 54 3/17/2015 9:57:03 PM

Food		Serving size	Directions
A25	Banana in coconut milk	2 persons	Ingredients 250 g peeled sliced banana, 1 cup coconut milk, 100 g palm sugar, 1½ cup water, ¼ ts. Salt Method Mix coconut milk, water, palm sugar, and salt stir until dissolved. Add banana. Put them in oven. After cooking, serve.
A26	Sweet potato in ginger syrup	2 person	Ingredients 300 g peeled sweet potato, 50 g Ginger, 150 g sugar, 4 cup water Method Peel potato, wash and cut for 1" x 1" pieces. Put all ingredients in oven. After cooking, serve.
A27	Brown rice & soybean milk	2-4 person	Ingredients 3 cup Soybean soaked, 1 cup Brown rice soaked, ½ cup sugar, ¼ tsp salt, 5 cup water, 1 Pandan leaf, Red bean or jelly for serve with Method Soak soybean & brown rice in hot water for 3-5 hours. Blend with 5 cup of water and filter grounds, pour in bowl with pandan leaf, sugar salt. Put them in oven and After cooking, serve hot with red bean or other grain.
A28	Spicy hot choco	4 person	Ingredients 3 cup milk, ½ cup sugar, 2–3 Tbsp. cocoa powder, ½ Tbsp. ground cinnamon Method Split 1 cup milk mix with other ingredient. Put them in oven. When the beep, pour remain milk and put in oven again. Press start button. After cooking, serve hot.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 55 3/17/2015 9:57:03 PM

Cooking Smart

Food		Serving size	Directions
A29	Lemongrass punch	3-4 person	Ingredients 10 lemongrass, ⅔ cup Pineapple juice, 4 slice ginger, ¼ cup honey, 3 cup water Method Crunch lemongrass with water in a bowl. Put them in oven. After cooking, let it cool. Mix with other ingredient. Serve with ice.
A30	Mint tea with lemon	3-4 person	Ingredients 1 cup mint leaf, ⅓ cup Brown sugar, 2 Tbsp. Lemon juice with lemon pieces, 4 cup water Method Put mint leaf with water in a bowl. Put them in oven and After cooking, mix with brown sugar and lemon juice. Serve hot.
A31	Frozen lasagne	400-450 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. After cooking, stand for 3-4 min.
A32	Frozen thin pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack. After cooking, stand for 1-2 min.
A33	Plated meal (3 components)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking, stand for 2-3 minutes.
A34	Ready meal (1 component)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A35	Roast fish	300-400 g 500-600 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A36	Roast beef	800-1000 g 1200-1400 g	Brush beef with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 56 3/17/2015 9:57:03 PM

Food		Serving size	Directions
A37	Roast pork	800-1000 g 1200-1400 g	Brush pork with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
A38	Grilled chicken breasts	300-400 g 500-600 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A39	Grilled salmon fillets	300-400 g 500-600 g	Brush salmon fillets with oil and spice. Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A40	Grilled fish fillets	500-600 g	Brush fish fillets with oil and spice. Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A41	Frozen bread rolls	400-500 g	Put frozen bread rolls on the low rack. After cooking, stand for 1-2 minutes.
A42	Brownies	700-750 g	Put pre-mixture, egg, water, sunflower oil in a bowl and mix well. Pour mixture in a glass tray on the low rack. After cooking, stand for 10 minutes. As your preference, you can put some nuts in brownie.
A43	Roast vegetables	200-250 g 300-350 g	Slice fresh vegetables (e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms) and brush oil, spice. Put them on crusty plate. Set plate on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A44	Frozen potato croquettes	300-350 g 400-450 g	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 57 3/17/2015 9:57:03 PM

Cooking Smart

Food		Serving size	Directions
A45	Homemade french fries	300-350 g 400-450 g	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10x10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g oil and spice. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A46	Potato wedges	300-350 g 400-450 g	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A47	Frozen onion rings	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen onion rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A48	Frozen prawns	300-350 g 400-450 g	Distribute frozen prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A49	Frozen fried squids	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen fried squids evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A50	Frozen chicken nuggets	300-350 g 400-450 g	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A51	Pizza dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A52	Cake dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A53	Bread dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 58 3/17/2015 9:57:03 PM

Food		Serving size	Directions
A54	Yogurt – small ceramic cup	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment.
A55	Yogurt – large glass bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment.

NOTE

The turntable is not rotating while fermenting yogurt.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 59 3/17/2015 9:57:03 PM

Cooking Smart

Power Defrost guide

Food		Serving size (g)	Directions
d1	Meat	200-1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
d2	Poultry	200-1500	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
d3	Fish	200-1500	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
d4	Bread/Cake	100-1000	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.
d5	Fruit	100-600	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 60 3/17/2015 9:57:03 PM

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-7	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-10	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green beans	300	600	7½-9½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (carrots, peas, corn)	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (Chinese style)	300	600	7½-9½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 61 3/17/2015 9:57:03 PM

Cooking Smart

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (900 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre		
Brussels sprouts	250	5-6	3
	Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) of water.		
Carrots	250	4-5	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250 500	4-5 7-8	3
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.		
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250	3-4	3
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250	3-4	3
	Cut leeks into thick slices.		
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.		

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 62 3/17/2015 9:57:03 PM

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.		
Turnip cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- Rice: Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- Pasta: Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	900	16-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	900	22-23	5	Add 500 ml of cold water.
	375		24-25		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	900	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	900	19-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	900	11-13	5	Add 1000 ml of hot water.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 63 3/17/2015 9:57:04 PM

Cooking Smart

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drinks (coffee, tea, water)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900	1½- 2 3-3½	1-2
	Pour into mugs and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups side by side. Keep in microwave oven during standing time and stir well.			
Soup (chilled)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (chilled)	450 g	600	5½-6½	2-3
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4½-5½	3
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	5½-6½	3
	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 64 3/17/2015 9:57:04 PM

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Plated meal (chilled)	450 g	600	6-7	3
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			

Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby milk	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 65 3/17/2015 9:57:04 PM

Cooking Smart

Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250 500	4-6 9-11	15-30
	Pork steaks	250	7-8	
	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).			
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250	4-4½	
	German bread	500	7-9	
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time!			

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 66 3/17/2015 9:57:04 PM

Grilling guide

The grill-heating elements are located on the ceiling of the cooking chamber. These elements operate only when the door is closed and the turntable is rotating.
When grilling food, put the food on the high rack unless otherwise instructed.
Preheat the grill for 2-3 minutes with Grill mode, and, unless otherwise instructed below, grill food on the high rack. When grilling is complete, use oven gloves to take out the food.

Cookware

Grill: Use flameproof containers, which may include metal parts. Do not use plastic cookware of any kind.
Microwave + Grill: Do not use cookware that is made of metal or plastic substances.

Food type

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

Grilling

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	3½-4½	2-2½
	Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled tomatoes	2 pcs. (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato + cheese toast	4 pcs. (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Toast Hawaii	4 pcs. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked potatoes	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Cut potatoes into halves. Brush potatoes with oil and parsley. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 67 3/17/2015 9:57:04 PM

Cooking Smart

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Baked apples	2 apples	300 W + Grill	6-7	-
	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Roast Chicken	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. After cooking stand for 5 minutes.			
Chicken pieces	500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs.)	Grill only	8-12	6-10
	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Crusty plate

We recommend you to preheat the crusty plate while it's on the turntable for 3-4 minutes.

Food	Serving size (g)	Preheat		Cooking	
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)
Bacon	80 (4-6 slices)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put plate on high rack.				

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 68 3/17/2015 9:57:04 PM

Food	Serving size (g)	Preheat		Cooking	
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)
Grilled tomatoes	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on plate and set on high rack.				
Potato wedges	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Rinse and clean potatoes. Cut into wedges or cubes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute cubes evenly on plate. Put plate on high rack. Turn over after 5-7 minutes.				
Chicken nuggets	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes.				

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 69 3/17/2015 9:57:04 PM

Cooking Smart

Hot blast guide

Cooking with hot blast is a powerful combination of the inner grill heater and the convection ring heater with fan at side. The hot air blows from the top of the cavity through holes into the oven. The heating element at top and side and the fan at the side-wall, keeps the hot air circulating evenly.
Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food	Serving size (g)	Mode (°C)	Cooking Time (min.)
Frozen mini tartes/ pizza snacks	250	200	9-12
	Put pizza snacks on the crusty plate. Put plate on low rack.		
Frozen Oven Chips	300	200	13-16
	Distribute frozen oven chips on crusty plate. Put plate on low rack.		
Frozen chicken nuggets	300	200	6-9
	Put frozen nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack.		
Frozen Pizza	300	200	13-15
	Put frozen Pizza on the low rack.		
Homemade Lasagna/ Pasta Gratin	500	180	25-30
	Put pasta in ovenproof dish. Put dish on low rack.		
Roast Vegetables	300	200	6-10
	Rinse and prepare vegetables in slices (e.g. courgette, egg plants, pepper, pumpkin). Brush with olive oil and add spices. Put on crusty plate on low rack.		

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 70 3/17/2015 9:57:04 PM

Convection guide

Convection

In Convection mode, both the heating element and the side-wall fan operate together to circulate the heat inside the cooking chamber. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés. All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Microwaves+Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. The oven offers 5 different combination modes for your convenience. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads. Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Preheat the grill with Fast Preheat, and wait until the cycle is complete. Set the power level and cooking time as instructed below. Use oven gloves when taking out food.

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Frozen Pizza (ready baked)	300-400	Only 200 °C	15-17
	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes		
Frozen lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.		
Roast beef/lamb (medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (first side) 15-17 (second side)
	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.		
Frozen bread rolls	350 (6 pcs.)	100 W + 160 °C	6-8
	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.		

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 71 3/17/2015 9:57:04 PM

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Marble cake	700	Only 180 °C	70-80
	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.		
Small Cakes	each 30	Only 165°C	25-35
	Put up to 12-15 small cakes / muffins in paper cups on crusty plate. Put plate on low rack. After baking stand for 5 minutes.		
Croissants/bread rolls (fresh dough)	200-250	Only 200 °C	13-18
	Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack.		
Frozen cake	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.		
Homemade Potato Gratin	500	600 W 180 °C	5-7 (first side) 12-16 (second side)
	Put Gratin in ovenproof dish. Set on low rack.		
Homemade Quiche (Medium size)	500-600	170 °C	40-42
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode. Prepare quiche using metal medium size pan and put on low rack. Refer a recipe in Hot Blast auto cook guide.		
Homemade quiche (Large size)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode without crusty plate. Prepare quiche using crusty plate and put on low rack. Refer a recipe in Hot Blast auto cook guide.		

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 72 3/17/2015 9:57:04 PM

Quick & Easy

Melting butter
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Meltng crystallized honey
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 73 3/17/2015 9:57:04 PM

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 74 3/17/2015 9:57:04 PM

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven. There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation.	Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 75 3/17/2015 9:57:04 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 76 3/17/2015 9:57:04 PM

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Cancel" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 77 3/17/2015 9:57:04 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 78 3/17/2015 9:57:04 PM

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 79 3/17/2015 9:57:04 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 80 3/17/2015 9:57:04 PM

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-A1	This code appears when the oven fails to sense the damper to open or close for 1 minute.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F2	The touch key is malfunction.	Press **Stop** (STOP) to try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 81 3/17/2015 9:57:05 PM

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power Source		220 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	2850 W
	Microwave	1450 W
	Grill	2100 W
	Convection	2300 W
	Hotblast	2500 W
Output Power		100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit (Include Handle)	528 x 404 x 470 mm
	Cooking chamber	400 x 219 x 396.5 mm
Volume		35 liter
Weight	Net	Approx. 28.5 kg

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 82 3/17/2015 9:57:05 PM

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04321H-00

MC35J8088LT_ST_DE68-04321H-00_EN.indd 84 3/17/2015 9:57:05 PM